

平成 28 年 9 月分

予 定 献 立 表

9月1日は防災の日

… 栄養士からのお知らせ …



工房では1日(火曜日)に、災害時の非常食用に常備して有る缶詰を、ご飯はアルファ一米を、給食に提供させていただきます。

5 日 (月)		6 日 (火)		7 日 (水)		8 日 (木)		9 日 (金)	
冷やし中華 南瓜と塩昆布の煮物 ザーサイ デザート <i>651kcal</i>		パン コンソメスープ 白身魚のきのこカレーソース コーンサラダ デザート <i>682kcal</i>		ご飯 みそ汁 豚肉の生姜焼き パンプキンサラダ ゴーヤのポン酢和え デザート <i>700kcal</i>		中華丼 卵スープ ポテトツナサラダ フルーツ缶 <i>620kcal</i>		防災の日(防災食) 豚ひき入りしょうがご飯 中華スープ 餃子(野菜炒め) 中華風冷奴 デザート <i>700kcal</i>	
12 日 (月)		13 日 (火)		14 日 (水)		15 日 (木)		16 日 (金)	
お楽しみメニュー ワッフル or マドレーヌ チキンドリア トマトスープ 林檎のサラダ <i>679kcal</i>		ご飯 けんちん汁 さんまのみぞれがけ 小松菜ともやしの辛し和え ひじき入り白和え デザート <i>710kcal</i>		あんかけチャーハン 中華スープ 春巻き 青梗菜と人参のナムル デザート <i>686kcal</i>		お月見 栗ご飯 澄まし汁 さつま揚げと根菜の煮物 ほうれん草柚子香和え 焼き茄子 お月見ゼリー <i>596kcal</i>		ご飯 みそ汁 スコッチエッグ 小松菜のお浸し デザート <i>693kcal</i>	
19 日 (月)		20 日 (火)		21 日 (水)		22 日 (木)		23 日 (金)	
		お彼岸 きのこご飯 澄まし汁 ぶりの照り焼き 漬物 小松菜と竹輪の煮浸し おはぎ <i>691kcal</i>		ガーリックライス ポークビーンズ添え 野菜ときのこのスープ ミモザサラダ デザート <i>693kcal</i>				チーフ おすすめ	
26 日 (月)		27 日 (火)		28 日 (水)		29 日 (木)		30 日 (金)	
リクエストメニュー 		ご飯 みそ汁 鶏肉と大根の煮物 里芋の胡麻サラダ 春菊の磯辺和え デザート <i>704kcal</i>		カレーうどん じゃが芋の千切りサラダ 胡瓜と菊の酢の物 デザート <i>694kcal</i>		ご飯 水餃子の中華スープ 鯖の唐揚げ中華野菜あん 茄子といんげんの中華和え デザート <i>690kcal</i>		パン 豆乳野菜スープ スパニッシュオムレツ フレンチサラダ デザート <i>673kcal</i>	

☆今月のお楽しみメニューは、ワッフルとマドレーヌです、どちらかを当日選びます、お楽しみに！

