## 平成 30 年 10 月分

煮豆

## 予 定 献 立 表

1 次 00 十 1	0 /1/1	5 7 1137			
1日(月)	2 日(火)	3 日 (水)	4 日(木)	5 日 (金)	
ご飯みそ汁	栗ご飯 澄まし汁	あんかけ焼きそば	ご飯 みそ汁	ビビンバ	
鰯のミックスフライ	がんもと根菜の煮物	若布と大根のスープ	さんまの塩焼き	青梗菜ときのこのスープ	
チンゲン菜のポン酢和え	ほうれん草浸し	菊と胡瓜の酢の物	南瓜のそぼろあんかけ	さつま芋のバター醤油煮	
焼き茄子	つくだ煮	豆乳	小松菜レモン醤油和え	ヨーグルト	
ワッフル 690kcal	<b>パイ</b> 饅頭 <i>709kcal</i>	697kcal	野菜ジュース <i>690kcal</i>	692kcal	
8日(月)	9 日 (火)	10 日 (水)	11 日(木)	12 日 (金)	
	お楽しみメニュー	ご飯豚汁	キーマカレー	ご飯	
	ジュース or わらび餅	赤魚の煮付け	ミネストローネスープ	水餃子の中華スープ	
	パン 野菜スープ	じゃが芋の千切りサラダ	野菜のカラフルマリネ	野菜たっぷりマーボ豆腐	
		いんげんお浸し 海苔佃煮	ゼリー	ほうれん草と人参のナムル	
	キャベツサラダ 684kcal	梨 701kcal	699kcal	ババロア 701kcal	
15 日(月)	16 日(火)	17 日(水)	18 日(木)	19 日 (金)	
鮭ちらし 澄まし汁	ご飯 みそ汁	コーンピラフ	ご飯みそ汁	ご飯 ワンタンスープ	
豆腐の野菜あんかけ	鶏じゃが	野菜スープ	さばの味噌煮	チンジャオロース	
春菊の辛し和え	卵豆腐	豚肉のアップルソース	キャベツのおかか和え	南瓜のゴマ和え	
ムース	小松菜の塩昆布和え	レタスサラダ	オクラ納豆	蒸しパンケーキ	
632kcal	アップルパイ 664kcal	パンプキンマフィン 682kcal	パイナップル 690kcal	641kcal	
22 日(月)	23 日(火)	24 日 (水)	25日(木)	26 日 (金)	
リクエストメニュー(そら2)		スパゲティーミートソース	ご飯カニのスープ	パン	
ポテトミートグラタン(パン)	豚肉と大根の煮物		揚げ鶏の葱ソース	ウインナー入り野菜スープ	
野菜とハムのスープ	ほうれん草の磯部和え	ブロッコリーヨーグルトサラダ		鮭のピザ風焼き	
ピーマンコールスローサラダ	春雨サラダ	ジュース	青梗菜としめじの和え物	野菜サラダ	
オレンジ 686kcal	柿 706kcal	718kcal	コーヒーゼリー 710kcal	飲むヨーグルト 708kcal	
29 日(月)	<u> 30 日(火)</u>	31 日 (水)			
梅マヨ豚こま丼	ご飯 みそ汁	ハロウィン	☆今月のお楽しみメニューは、ジュースとわらび餅です		
澄まし汁	すき焼き煮	オムライス	どちらかを当日選びます、お楽しみに!		
和風野菜サラダ	水菜ともやしのお浸し	パンプキンスープ	* 予定献立の為、メニューの一部を変更する事が有ります		

暮らしが欧米化し、バター・乳製品・肉等の脂肪の多いおかずが多くなりましたが、摂り過ぎると日本人の体には負担がかかります これらは日本の食習慣には、今までなかったものです。

フレンチサラダ

かぼちゃプリン

702kcal

ご了承下さい。

日本食の伝統的な良いところを再認識してみませんか? ご飯、野菜たっぷりの味噌汁、煮物やお浸し、焼き魚、納豆や豆腐、わかめなどの海藻等、どれも日本人の体質には合うものばかりです。 ・・・ 味付けは控えめに !・・・・

716kcal

茄子のゴマだれかけ

683kca/ 棟り切(紅葉)