



8月 献立表



現場：通所リハビリテーションひかり
 献立種類：常食（個別献立）
 期間：2018/8/1～2018/8/31

	月	火	水	木	金
			1	2	3
屋食			夏野菜のカレーピラフ えびフライ グリーンサラダ コンソメスープ マンゴー缶	ごはん ポークソテー ラタトゥイユ 大根サラダ コンソメスープ	ごはん さわらの生姜煮 豆腐の肉味噌かけ キャベツの甘酢漬け 清汁
			エネルギー - 576kcal	エネルギー - 527kcal	エネルギー - 569kcal
	6	7	8	9	10
屋食	ごはん たらの天ぷら 冬瓜の煮物 いんげんのごま和え 味噌汁	中華丼 シューマイ 中華風サラダ わかめスープ すいか	ごはん 鶏肉のわさび醤油焼き 小松菜のもろみ味噌炒め さつま芋サラダ 清汁	炊き込みごはん 鮭の塩焼き きんぴられんこん 春雨の酢の物 味噌汁	*ご当地メニュー（山形県） 冷やし肉そば 野菜のてんぷら トマトとオクラの青じそ風味 オレンジ
	エネルギー - 578kcal	エネルギー - 579kcal	エネルギー - 575kcal	エネルギー - 566kcal	エネルギー - 551kcal
	13	14	15	16	17
屋食	*お盆休み*	*お盆休み*	*お盆休み*	*お盆休み*	ごはん チキンカツ ほうれん草のソテー マカロニサラダ コンソメスープ
					エネルギー - 668kcal
	20	21	22	23	24
屋食	ごはん 鮭の利休焼き 揚げなすのそぼろあんかけ おくらの梅肉和え 味噌汁	ごはん ポークチャップ風 ブロッコリーと卵のソテー 水菜とじゃこのサラダ コンソメスープ	ごはん たらの二色揚げ きんぴらごぼう 山菜おろし 清汁	ちらし寿司 茶碗蒸し ほうれん草のお浸し 赤だし 水ようかん	ごはん 牛肉とキャベツの中華煮 えび餃子 ブロッコリーサラダ 玉米湯（ユイミ-タン）
	エネルギー - 570kcal	エネルギー - 594kcal	エネルギー - 573kcal	エネルギー - 581kcal	エネルギー - 558kcal
	27	28	29	30	31
屋食	ポークカレー グリーンサラダ コンソメスープ 福神漬 フルーツ寒天	ごはん 鱈の南蛮漬け 五目豆 ほうれん草の磯和え 豚汁	ごはん ふっくら千草焼 南瓜含め煮 エンドウの胡麻マヨ和え 味噌汁	ごはん 鶏肉の照り焼き 高野豆腐の卵とじ 小松菜の和え物 味噌汁	ごはん ミートローフ じゃがいものソテー 海藻サラダ コンソメスープ
	エネルギー - 625kcal	エネルギー - 567kcal	エネルギー - 598kcal	エネルギー - 553kcal	エネルギー - 585kcal

*材料の仕入れの都合により、献立が一部変更になることがあります。

株式会社 魚国総本社