

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：2019/8/1～2019/8/30

	月	火	水	木	金
				1	2
昼食				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	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
				エネルギー - 565kcal	エネルギー - 576kcal
	5	6	7	8	9
昼食	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	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	*ご当地メニュー（愛媛） ごはん 鯛そうめん 里芋の揚げ煮 トマトとオクラの青じそ風味 味噌汁
	エネルギー - 586kcal	エネルギー - 575kcal	エネルギー - 566kcal	エネルギー - 575kcal	エネルギー - 572kcal
	12	13	14	15	16
昼食	*海の日* 	*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 - 596kcal
	19	20	21	22	23
昼食	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 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（ユミ-タン）
	エネルギー - 570kcal	エネルギー - 589kcal	エネルギー - 573kcal	エネルギー - 580kcal	エネルギー - 576kcal
	26	27	28	29	30
昼食	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 - 616kcal	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