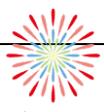
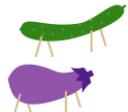
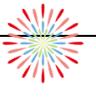
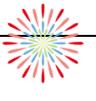
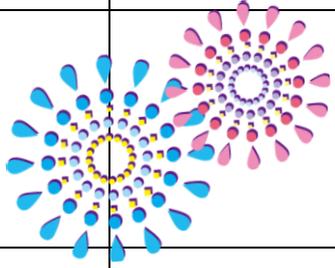
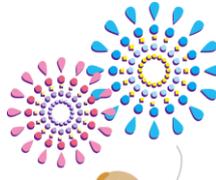




8月 献立表



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：2020/8/1～2020/8/31

| | 月 | 火 | 水 | 木 | 金 |
|----|---|--|--|---|--|
| | 3 | 4  | 5 | 6 | 7 |
| 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 | 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 | ごはん 豚肉の生姜焼き 里芋のごま風味煮 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 - 576kcal | エネルギー - 575kcal | エネルギー - 576kcal |
| | 10 | 11  | 12 | 13 | 14 |
| 屋食 |  | ごはん  白身魚フライ ほうれん草のソテー グリーンサラダ コンソメスープ | *ご当地メニュー（岐阜県） トマト丼 ブロッコリーのピーナツ和え 味噌汁 フルーツポンチ | *お盆休み*  | *お盆休み*  |
| | | エネルギー - 572kcal | エネルギー - 571kcal | | |
| | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 |
| 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 ブロッコリーと炒り卵の和え物 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（玉米粥） |
| | エネルギー - 570kcal | エネルギー - 573kcal | エネルギー - 573kcal | エネルギー - 581kcal | エネルギー - 576kcal |
| | 24 | 25 | 26 | 27 | 28  |
| 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 海藻サラダ 味噌汁 | ごはん  ミートローフ じゃがいものソテー 小松菜の和え物 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 - 561kcal | エネルギー - 577kcal |
| | 31 | |  |   | |
| 屋食 | ごはん 豚肉のくわ焼 もやしの炒め物 キャベツの塩昆布和え 味噌汁 | | | | |
| | エネルギー - 557kcal | | | | |

*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