



# 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