



9月献立表(まごの手麺丼献立)



	日	月	火	水	木	金	土
					1	2 丼メニュー	3
昼食					タラのみぞれ煮 肉じゃが キャベツの赤しそ和え 胡瓜漬	ポークカレー 福神漬 ほうれん草のおひたし	酢鶏 カリフラワーのカレー炒め 長芋のねばねば和え べつたら漬
	4	5 麺メニュー	6	7 丼メニュー	8 郷土料理	9	10
昼食		焼うどん からし菜の大豆ミート和え	鶏肉とそら豆のレモン風味焼き 青菜と豆腐のとろみ煮 人参しりしり あさりの浅炊き	かに玉丼 若布と玉ねぎのナムル	鶏ちゃん ブロッコリーの彩り餡かけ 姫皮竹の子のナムル 玉ねぎとセロリのトマト和え	タラつみれのチリソース和え 大豆ミートと小松菜炒め 胡瓜のレモンマリネ キャベツの浅漬	油淋鶏風 野菜と麩の炒め煮 もやしのみょうが和え おかか昆布
	11	12	13	14	15 丼メニュー	16	17
昼食		にしんの生姜煮 がんもとインゲンの煮物 ツナとキャベツの和え物 ひじき豆	ポークチャップ グリンピース玉子とじ キャベツと菜花のわさびマヨ しそ昆布	八宝菜 焼きょうざ 切り昆布の煮物 椎茸しぐれ	ビビンバ丼 なすの煮浸し	サバの味噌煮 炒り豆腐 ひじきとおくらの和え物 白菜たまり風味	プルコギ 海老入りしゅうまい 和風お豆サラダ おみ漬け昆布
	18	19 敬老の日お祝い御膳	20 丼メニュー	21	22	23	24 麺メニュー
昼食		お赤飯 赤魚と寿高野豆腐の煮付け ちくわの煮物 青梗菜とえのきのお浸し 白菜ミックス漬 ミニカップデザート(抹茶)	中華丼 ごぼうと焼竹輪の炒め煮	チンジャオロース 中華風肉団子 小松菜とじゃこの紫蘇和え 五目豆	鶏肉のクリーム煮 さつま芋の甘煮 ブロッコリーの炒り玉子和え ひじき豆	にしん蒲焼き 添) 味付けれんこん 炊合わせ ほうれん草の中華風お浸し 甘酢大根	ナポリタン いんげんのピーナッツ和え
	25	26 丼メニュー	27	28 麺メニュー	29	30	
昼食		豚丼 しろ菜と油揚げの煮浸し	ぶたの生姜焼き 餡かけがんも 山芋とモロヘイヤの和え物 きざみたくあん	けんちんそば 姫皮筍とからし菜のお浸し	肉豆腐 さつま芋の切昆布煮 ひじきの煮物 なすしそ風味	鶏肉のカシューナッツ炒め じゃがパタ茶巾 彩りなます おみ漬け昆布	