



8月献立表(まごの手麺丼献立)



	日	月	火	水	木	金	土
		1	2	3 麺メニュー	4	5	6 丼メニュー
昼食		焼き鳥 豆腐の野菜あんかけ モロヘイヤのお浸し おかか昆布	あぶらかれの照煮 厚揚げの白だし煮 切り干し大根と蒸し鶏の炒め こんぶまめ	五目あんかけラーメン 長芋のねぼねぼ和え	ポテトコロッケ 添) ブロッコリーのおひたし トマトソースペンネ コールスロー 茄子漬け	イワシの煮付け がんもの炊合わせ 瓜と高菜の南蛮風 五目豆	ピピン丼 京うの花
	7	8	9	10	11 山の日献立	12 丼メニュー	13
昼食		アジの南蛮漬け さつま芋と豚肉のごま味噌煮 もやしのみょうが和え 赤かぶ漬	豚肉のしぐれ煮 高野豆腐の野菜あん ほうれん草のおひたし 酢キャベツ	肉団子と野菜の薄くず餡 白菜とさつま揚げの煮浸し おくらの胡麻和え 甘辛たけのこ	白身魚のきのこあんかけ 添)味付いんげん 南瓜の煮付け からし菜の大豆ミート和え きゃらぶき 山菜ごはん	ポークカレー 福神漬 4色ナムル	甘だれ海鮮バーグ ジャーマンポテト ほうれん草コーンソテー 白菜ミックス漬
	14	15	16	17 麺メニュー	18 丼メニュー	19	20
昼食		豚肉とニンニクの芽炒め カレーコロッケ なすの煮浸し きざみたくあん	マス塩焼 添) おろし大根 炒り豆腐 ひじきとおくらの和え物 黒豆	けんちんそば 枝豆とキャベツのソテー風	親子丼 白菜の生姜和え	はんぺんチーズフライ 添) 味付けミニアスパラ かぶの洋風煮 にんじんの塩昆布和え 五目豆	タラの土佐煮 南瓜そぼろあん ほうれん草と椎茸のわさび和え もやし梅和え
	21	22	23 丼メニュー	24 郷土料理	25	26 麺メニュー	27
昼食		メバルのねぎ味噌焼き 添) おろし大根 白菜と豚肉の炊き合わせ 茄子とオクラの揚げ浸し 細切昆布	牛すき焼き丼 クリーミー南瓜サラダ	ゴーヤチャンフルー 枝豆とかにかまの真丈(和風あん) もずくミックス 甘辛たけのこ	縞ホッケの煮付け 治部煮風 しっとり卵の花 なすしそ風味	ナポリタン マリネサラダ	イワシのつみれ煮 レンコンと挽肉の炒め 山芋とモロヘイヤの和え物 しば漬け
	28	29	30	31 麺メニュー			
昼食		海老のチリソース しゅうまい ほうれん草の中華風お浸し しそ昆布	鮭つみれのホワイトソース 肉野菜炒め 茎わかめと長芋のオクラ和え 椎茸しぐれ	かき揚げうどん いんげんの黒胡麻和え			