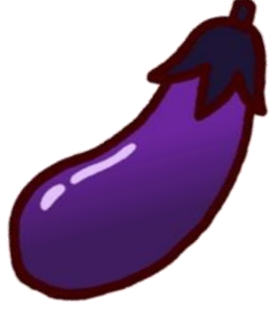
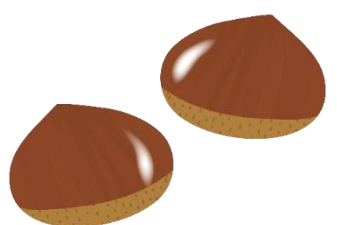
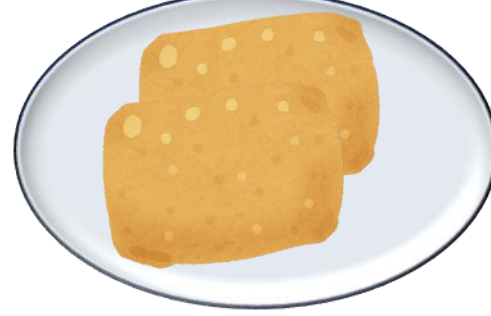
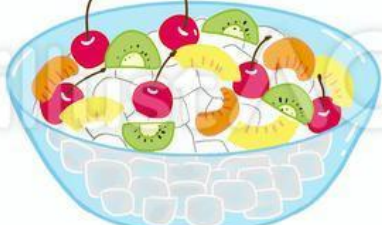




令和7年 9月 デイサービス献立表



※印は昼食のみのエネルギー表示

月 1	火 2	水 3	木 4	金 5	土 6
ご飯 鶏肉の ハニーマスタード焼き ジャーマンポテト いんげんのみそ和え すまし汁 フルーツ	ご飯 鰯の梅葱だれ 冬瓜のくず煮 豆腐サラダ みそ汁 フルーツ	ご飯 豚肉のしゃぶしゃぶ おろしポン酢 なす炒り きのこ汁 フルーツ	赤飯  てんぷら 炊き合わせ 赤だし フルーツ	ご飯 ぶりの照り煮 さつま芋の煮物 春雨の酢の物 みそ汁 フルーツ 	ご飯 カレーうどん 干草焼き もやしのごま和え フルーツ
カスタードたい焼き 655kcal	どら焼き 664kcal	カステラ 693kcal	利休まんじゅう 734kcal	冷やしぜんざい 773kcal	たこ焼き 713kcal
8	9	10	11	12	13
ご飯 冷やし中華 茄子とあげの煮物 フルーツ 	ご飯 タンドリーチキン 人参しりしり キャベツの 昆布和え みそ汁 フルーツ	ご飯 カレイの煮付け きんぴらごぼう ほうれん草の磯和え みそ汁 フルーツ	ご飯 鯖の塩焼き ひじきの炒り煮 ポテトサラダ みそ汁 フルーツ	～北海道のご当地メニュー～ 豚丼  なます チンゲン菜のスープ フルーツ	ハヤシライス ミモザサラダ フルーツ あんみつ 
ケーキ ※532kcal	ケーキ ※510kcal	ケーキ ※547kcal	ケーキ ※646kcal	ケーキ ※504kcal	ケーキ ※616kcal
15	16	17	18	19	20
☆お祝い御膳☆ 栗入り赤飯 牛肉の焼肉炒め 季節の炊き合わせ すまし汁 フルーツ	☆お祝い御膳☆ 鯛めし 焼き栗コロッケ ほうれん草のお浸し すまし汁 フルーツ 	☆お祝い御膳☆ ちらし寿司 赤魚の西京焼き 里芋の煮物 すまし汁 フルーツ	ご飯 鶏肉のさっぱり煮 春雨と野菜の炒め物 キャベツの沢庵和え みそ汁 フルーツ	ご飯 トンカツ 玉ねぎの卵とじ 小松菜の煮浸し みそ汁 フルーツ	ご飯 タラの きのこあんかけ ツナとじゃがいもの煮物 ばんさんす みそ汁 フルーツ
紅白まんじゅう 812kcal	おたのしみおやつ ※556kcal	おたのしみおやつ ※562kcal	パウンドケーキ 663kcal	スイスロール 646kcal	プリン 625kcal
22	23	24	25	26	27
ご飯 鯖の味噌煮 冬瓜のあんかけ 野菜のごま和え すまし汁 フルーツ	さつま芋ご飯 メバルの煮付け きのこのおろし和え けんちん汁 フルーツ 	ご飯 鶏肉のから揚げ レモンソース 南瓜の含め煮 チンゲン菜としめじの和え物 みそ汁 フルーツ	いなり寿司 かけうどん 野菜の天ぷら フルーツ 	チキン カレーライス コールスローサラダ フルーツ杏仁 	ご飯 てりやき ハンバーグ 切り干し大根の煮物 ほうれん草の白和え みそ汁 フルーツ
あられ茶 691kcal	おはぎ 636kcal	レモンケーキ 710kcal	南瓜プリン 641kcal	黒糖まんじゅう 738kcal	おやつレク ※554kcal
29	30	旬の野菜 秋茄子 秋茄子は昼と夜で気温差が大きく、穏やかな日差しの中で成長するので、皮はやわらかく実のみずみずしく、夏に収穫されたものよりも甘みや旨味が増した茄子となります。 「秋茄子は嫁に食わすな」の意味は3つの説があります。 ①秋茄子は美味しいので嫁に食べさせるのはもったいないとの意味で、姑が嫁に意地悪な意味で使われている説 ②秋茄子には身体を冷やすため、姑が妊娠中のお嫁さんの身体を冷やさないようにと優しく気遣う意味で使われている説 ③秋茄子は嫁に食わすなの「よめ」は「夜目」とも書き、ネズミのことを指しているという説 			
きのこの 炊き込みご飯 ポテトコロッケ きゅうりと わかめの酢の物 すまし汁 フルーツ	ご飯 豚肉の生姜焼き 茄子の揚げ煮 南瓜サラダ みそ汁 フルーツ				
桃ゼリー 619kcal	バームクーヘン 740kcal				

☆食材の都合により、メニューが変更になる場合がありますのでご了承ください☆