



令和8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	火	水	木	金	土
	1	2	3	4	5
防災の日 9月1日は、地震や台風などの災害に備える意識を高める日として定められました。 	～愛媛県のご当地メニュー～ ご飯 メバルの煮付け わかめの酢の物 いもたき フルーツ	ご飯 冷やし中華 厚揚げの煮物 昆布の佃煮 オレンジゼリー 	赤飯  てんぷら 炊き合わせ 赤だし フルーツ	ご飯 とりのみそ焼き 切り干し大根の炒り煮 南瓜サラダ すまし汁 フルーツ	ご飯 豚肉の生姜焼き 里芋の煮物 ビーンズサラダ みそ汁 フルーツ
	プリン 601kcal	冷やしぜんざい 793kcal	パウンドケーキ 625kcal	いちごゼリー 671kcal	薄皮まんじゅう 723kcal
	7	8	9	10	11
ご飯 鶏肉の南蛮漬け さつま芋の甘煮 キャベツの沢庵和え みそ汁 フルーツ	ご飯 カレーうどん 千草焼き もやしのナムル フルーツ	ご飯 カレイの煮付け ゴーヤチャンプルー ごぼうサラダ みそ汁 フルーツ	ご飯 鶏肉のさっぱり煮 ピーマンのきんぴら ばんさんす みそ汁 フルーツ	ご飯 タラのきのこあんかけ ひじきの炒り煮 さわやか漬け みそ汁 フルーツ	ハヤシライス コールスローサラダ フルーツ寒天 
ケーキ ※654kcal	ケーキ ※600kcal	ケーキ ※601kcal	ケーキ ※597kcal	ケーキ ※483kcal	ケーキ ※593kcal
14	15	16	17	18	19
ご飯 赤魚の味噌煮 冷奴 野菜のごま和え すまし汁 フルーツ	ご飯 親子煮 竹輪の磯辺揚げ 青菜の辛子和え 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 スパゲッティサラダ みそ汁 フルーツ	きのこの炊き込みご飯 ポテトコロッケ ほうれん草のピーナッツ和え 豆腐のすまし汁 フルーツ	ポーク カレーライス 大根サラダ フルーツあんみつ	ご飯 茹で鶏のバンバンジー 冬瓜のくず煮 チンゲン菜としめじの和え物 すまし汁/フルーツ
あられ茶 528kcal	水ようかん 684kcal	黒糖まんじゅう 776kcal	コーヒーゼリー 623kcal	利休まんじゅう 718kcal	今川焼 579kcal
21	22	23	24	25	26
☆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 はんぺんフライ 茄子の煮物 すまし汁 フルーツ	ご飯 てりやきチキン ツナとじゃがいもの煮物 きゅうりとわかめの酢の物 みそ汁/フルーツ	わかめご飯 かけそば 温泉たまご 小松菜と油揚げの和え物 十五夜ゼリー	ご飯 ブリの照り煮 きんぴらごぼう きのこのおろし和え みそ汁 フルーツ
紅白まんじゅう 812kcal	どら焼き 698kcal	おはぎ ※653kcal	チョコパウンドケーキ 681kcal	おたのしみおやつ ※565kcal	おやつ作り ※556kcal
28	29	30	十五夜(中秋の名月)は9月25日です 十五夜の食べ物『月見団子』  秋の収穫に感謝して、米を粉にし、月に見たてて丸めて作ったのが「月見団子」のはじまりです。満月と同じ丸いだんごをお供えし、それを食べることで健康で幸せになれるとされています。 もともとは収穫された里芋やさつま芋などのイモ類をお供えしましたが、江戸時代の後期になるとお米で作ったお団子をお供えするようになり、保存面に優れている点や形が月を表しているなどの理由からお団子が定着したようです。		
ご飯 ソースカツ えんどう豆の卵とし 人参うぺ みそ汁 フルーツ	ご飯 アジの漬焼 五目大豆煮 ポテトサラダ みそ汁 フルーツ	ご飯 鶏肉のハニーマスタード焼き 南瓜の含め煮 わかめのごま酢和え みそ汁 フルーツ			
カスタードたい焼き 754kcal	肉まん 628kcal	カステラ 670kcal			

☆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☆