



10月献立表 すまいるSUMAデイサービスセンター



日	月	火	水	木	金	土
			1日	2日	3日	4日
星食			お赤飯 お吸い物 天麩羅盛合せ 炊き合わせ チンゲン菜の柚子香和え	お赤飯 お吸い物 天麩羅盛合せ 炊き合わせ チンゲン菜の柚子香和え	御飯 味噌汁 肉豆腐 海鮮と野菜の炒め物 オクラの和え物 たくあん	御飯 お吸い物 鰯の味噌煮 スナッポのオイスター炒め 里芋の和風サラダ きくらげ
間食星			オレンジゼリー (カップ)	オレンジゼリー (カップ)	りんごブチケーキ	ロールケーキ (コーヒー)
5日	6日	7日	8日	9日	10日	11日
星食	御飯 味噌汁 イカ野菜カツ&かにコロケ ひじきの炒り煮 しろ菜の煮和え フルーツ	御飯 味噌汁 鶏肉のレモン照り焼き★ スナッポの蒸し物 里芋のとも和え しもの実漬・赤	御飯 スープ オープンオムレツ ベーコンポテトバーグ レタスサラダ 野沢菜昆布	御飯 味噌汁 ぶり大根 カレー風味の焼きビーフン いんげんの梅和え ふりかけ	ちらし寿司 お吸い物 茶碗蒸し 花形しんじょうの煮物 オクラのピーナッツ和え	ちらし寿司 お吸い物 茶碗蒸し 花形しんじょうの煮物 オクラのピーナッツ和え
間食星	抹茶まんじゅう	鯛焼き	ヨーグルトケーキ	コーヒーゼリー (カップ)	たまごパン	たまごパン
12日	13日	14日	15日	16日	17日	18日
星食	菜飯 お吸い物 カレイのチーズパン粉焼き 蒸し茄子の塩ダレがけ モロヘイヤのおかか和え たくあん	御飯 お吸い物 洋風野菜の照り焼き かぼちゃの甘煮 きのこの辛子味噌和え 生薑煮菜	御飯 味噌汁 肉団子と麩のすき煮 白滝の塩昆布炒め スナッポのマリネ きくらげ	御飯 お吸い物 鶏肉のレモンカツコロケ ズッキーニの洋風煮 白菜のコールスロー きくらげ昆布 くる棒	御飯 中華スープ 麻婆豆腐 はんぺんと野菜の炒め物 胡瓜の浅漬け風 桜大根	御飯 中華スープ 麻婆豆腐 はんぺんと野菜の炒め物 胡瓜の浅漬け風 桜大根
間食星	和のパンケーキ (きなこ＆黒糖)	プリン (カップ)	パウムクーヘン	チョコパン	チョコパン	チョコパン
19日	20日	21日	22日	23日	24日	25日
星食	御飯 味噌汁 和風ロールキャベツ じゃが芋の甘辛煮 菜の花のサラダ 生薑煮菜 人形焼き	御飯 味噌汁 赤魚の照り焼き ビーフン炒め スナッポのマスタード和え つぼ漬	カレーライス 福神漬 コンソメスープ もやしの生薑和え ヨーグルト	★お楽しみ献立★ さつま芋の洋風炊き込み御飯 ポターージュ 鮭のムニエル カラフルマリネ フルーツ	★お楽しみ献立★ さつま芋の洋風炊き込み御飯 ポターージュ 鮭のムニエル カラフルマリネ フルーツ	御飯 味噌汁 ブリの照り焼き ひじきの炒り煮 いんげんのわさび醤油 桜大根
間食星	人形焼き	もみじまんじゅう	和のパンケーキ (抹茶クリーム)	プリン (カップ)	プリン (カップ)	ロールケーキ (チョコ)
26日	27日	28日	29日	30日	31日	
星食	御飯 コンソメスープ チキンソテー 人参のグラッセ マカロニサラダ きくらげごま昆布 カステラドーナツ	御飯 お吸い物 トマトメンチ&ヒレカツ 菜の花のさっと煮 かぶの浅漬け風 煮唐納豆 フレンチクルーラー	御飯 中華スープ かに玉風 甘酢きのこあんがけ 野菜の中華煮浸し 青菜のピリ辛ごまだれ和え うぐいす豆 バナナスベシャル	御飯 中華スープ かに玉風 甘酢きのこあんがけ 野菜の中華煮浸し 青菜のピリ辛ごまだれ和え うぐいす豆 バナナスベシャル	バターライス かぼちゃのクリームシチュー ハロウィンコールスロー フルーツ パウムクーヘン (チョコ)	

予定献立につき、変更の場合がございます。予めご了承ください。

新メニュー

【7日：鶏肉のレモン照り焼き】

甘辛い照り焼きを酸味のあるレモンでさっぱりとお召し上がりいただける一品となっております。

新食材

【25日：エクレー (イチゴ)】

国産小麦粉を使用して焼き上げた菓子に、程よい甘さのカスタードクリームを入れて、いちごのチョコレートで仕上げた商品です。

一口メモ

【31日：ハロウィン】

アイルランドやイギリスが発祥とされていて、元々は秋の収穫を祝い、悪魔を追い出す宗教的な意味合いのある行事でした。

現在では子供達がお化けに仮装してお菓子をもらったり、秋の旬の食材や色鮮やかな食材を使用した料理を食べて楽しむパーティーなどが盛んになっています。

