



8月献立表 すまいるSUMAデイサービスセンター



	月	火	水	木	金	土
						1日
昼食						お赤飯 お吸い物 天麩羅盛合せ 人参高野巻きの煮物 オクラのくるみ和え
間食						メープルパンケーキ
	3日	4日	5日	6日	7日	8日
昼食	御飯 味噌汁 めばるのみりん漬焼き きのこの煮物 菊菜の白和え かっぱ漬・赤	御飯 味噌汁 鶏肉の旨塩煮 オクラとベーコンのソテー かぶの甘酢漬 生姜高菜	御飯 味噌汁 豚肉の生姜炒め 冬瓜の白煮 いんげんの明太風味 桜大根	御飯 お吸い物 カレイの酒蒸し 茄子のおかか炒め 里芋のとも和え 野沢菜漬け	御飯 味噌汁 まぐろ野菜カツ&あじたたきフライ かぼちゃのそぼろあん うまい菜のしその実風味 白花豆	御飯 味噌汁 まぐろ野菜カツ&あじたたきフライ かぼちゃのそぼろあん うまい菜のしその実風味 白花豆
間食	どらやき	ロールケーキ（バニラ）	クリームパン	甘納豆&せんべい	バナナスペシャル★	バナナスペシャル★
	10日	11日	12日	13日	14日	15日
昼食	ちらし寿司 お吸い物 茶碗蒸し がんもの炊き合わせ 春菊のくるみ和え	ちらし寿司 お吸い物 茶碗蒸し がんもの炊き合わせ 春菊のくるみ和え	御飯 お吸い物 のり塩チキンカツ&ハムカツ 大根の田楽 オクラのわさび醤油 かっぱ漬・赤	御飯 お吸い物 のり塩チキンカツ&ハムカツ 大根の田楽 オクラのわさび醤油 かっぱ漬・赤	御飯 中華スープ カニ玉風炒め しゅうまい ほうれん草の中華和え 練り梅	御飯 中華スープ カニ玉風炒め しゅうまい ほうれん草の中華和え 練り梅
間食	蒸しパン（瀬戸内レモン）★	蒸しパン（瀬戸内レモン）★	ロールケーキ（チョコ）	ロールケーキ（チョコ）	コーヒゼリー（カップ）	コーヒゼリー（カップ）
	17日	18日	19日	20日	21日	22日
昼食	御飯 コンソメスープ アジのムニエル かぼちゃのレーズン煮 マカロニとチーズ和え ゆずみそ	御飯 お吸い物 鯉鮓西京メンチカツ&クリームコロッケ ひじきの炒り煮 アスパラサラダ ゆかり	御飯 お吸い物 鯉鮓西京メンチカツ&クリームコロッケ ひじきの炒り煮 アスパラサラダ ゆかり	御飯 お吸い物 レモンペッパーチキン 切干大根の煮付け さつまいものオーロラソース和え 生姜高菜	御飯 味噌汁 さわらのマヨネーズ焼き オクラとさつま揚げの炒め物 春菊の辛子和え しその実漬・赤	御飯 味噌汁 さわらのマヨネーズ焼き オクラとさつま揚げの炒め物 春菊の辛子和え しその実漬・赤
間食	まんじゅう	ヨーブルトケーキ	ヨーブルトケーキ	グレープゼリー（カップ）	パウムクーヘン	パウムクーヘン
	24日	25日	26日	27日	28日	29日
昼食	★お楽しみ献立★ タコライス風 コンソメスープ えびのガーリックシュリンプ風 フルーツ	御飯 味噌汁 メバルの沢煮 菜の花のベーコン煮 ごぼうサラダ しば漬け	御飯 お吸い物 豚肉の味噌煮 茄子とピーマンのなべしぎ 春菊の高菜和え うぐいす豆	御飯 お吸い物 豚肉の胡麻味噌炒め 冬瓜の煮物 平いんげんの海苔まぶし 桜大根	御飯 コンソメスープ ハンバーグ オニオンソース グラッセ かぼちゃのチーズ和え 野沢菜昆布	御飯 中華スープ 焼肉炒め 三角中華春巻き 塩だれきゅうり ザーサイ
間食	プチシュー	フレンチクルーラー	あんぱん	ロールケーキ（コーヒー）	蒸しパン（チョコチップ）	クッキー
	31日					
昼食	御飯 味噌汁 玉子ときくらげの炒め きのこの煮物 菊菜の辛子風味 きくらげしそ昆布					
間食	黒糖まんじゅう					

新食材

【10日：蒸しパン（瀬戸内レモン）】
ふんわりとしたレモン風味の生地に、瀬戸内レモンのピールを加えて
わやかな味わいに仕上げました。
酸味と甘さのバランスが取れた、色味の綺麗な蒸しパンです。

一口メモ

【7日：バナナスペシャル】
8月7日はバナナの日です。
「バ（8）ナナ（7）」の語呂合わせから制定されました。
バナナの日になんで、バナナスペシャルをご用意いたしました。

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。