



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 1日	土 2日
昼食					お赤飯 お吸い物 天麩羅盛合せ かみつみれの煮物 チンゲン菜のピーナツ和え	お赤飯 お吸い物 天麩羅盛合せ かみつみれの煮物 チンゲン菜のピーナツ和え
間食					和のパンケーキ (きな粉黒糖蜜)	和のパンケーキ (きな粉黒糖蜜)
	4日	5日	6日	7日	8日	9日
昼食	御飯 お吸い物 サバの味噌ガーリック焼き 里芋の含め煮 チンゲン菜のゆかり和え かつば漬・赤	御飯 味噌汁 豚肉の生姜炒め がんもの炊き合わせ 菜の花の塩昆布和え きくらげき	御飯 味噌汁 ホタテ風味カツ&コロッケ うまい菜の旨煮 白菜の甘酢和え きくらげごま昆布	御飯 味噌汁 ホタテ風味カツ&コロッケ うまい菜の旨煮 白菜の甘酢和え きくらげごま昆布	御飯 お吸い物 彩り野菜の玉子焼き カリフラワーと豚肉の煮物 わかめと胡瓜の和え物 薬唐割干	御飯 お吸い物 彩り野菜の玉子焼き カリフラワーと豚肉の煮物 わかめと胡瓜の和え物 薬唐割干
間食	くろ棒	フレンチクルーラー	バナナスペシャル☆	バナナスペシャル☆	ロールケーキ (チョコ)	ロールケーキ (チョコ)
	11日	12日	13日	14日	15日	16日
昼食	ちらし寿司 お吸い物 茶碗蒸し 高野豆腐の煮物 春菊の辛子和え	ちらし寿司 お吸い物 茶碗蒸し 高野豆腐の煮物 春菊の辛子和え	御飯 味噌汁 サワラの土佐漬 かぶの白煮 いんげんのポン酢かけ 生姜高菜	御飯 スープ 鶏肉のオーロラソースがけ スナッポの洋風煮 じゃが芋のマスタード和え 薬唐割干	御飯 味噌汁 豚肉のあんかけ 焼きビーフン おぐらのわさび和え ゆかり	御飯 コンソメスープ 太刀魚のムニエル かぼちゃのレーズン煮 マカロニとチーズ和え ゆずみそ
間食	バウムクーヘン	バウムクーヘン	プリン (カップ)	ワッフル	りんごブチケーキ	黒糖まんじゅう
	18日	19日	20日	21日	22日	23日
昼食	御飯 お吸い物 新鮮西京メンチカツ&クリームコロッケ ひじきの炒り煮 かぶのサラダ ふりかけ	御飯 お吸い物 新鮮西京メンチカツ&クリームコロッケ ひじきの炒り煮 かぶのサラダ ふりかけ	御飯 味噌汁 焼き鯖と夏野菜の甘酢漬 白滝の有馬炒め レタスとコーンのサラダ きくらげき	御飯 味噌汁 焼き鯖と夏野菜の甘酢漬 白滝の有馬炒め レタスとコーンのサラダ きくらげき	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 アスパラサラダ きくらげしそ昆布	★お楽しみ献立★ ガバオライス コンソメスープ えびのガーリックシュリンプ風 春雨サラダ マンゴーゼリー (手作り)
間食	和のパンケーキ (抹茶クリーム)	和のパンケーキ (抹茶クリーム)	オレンジゼリー (カップ)	オレンジゼリー (カップ)	カステラドーナツ	せんべい
	25日	26日	27日	28日	29日	30日
昼食	御飯 味噌汁 赤魚のねぎソース 菜の花とベーコンの炒め物 塩だれキャベツ しば漬	御飯 お吸い物 豚肉の沢煮 長芋の炒め物 茄子の酢醤油和え きくらげごま昆布	御飯 お吸い物 豚肉の胡麻味噌炒め 冬瓜の白煮 里芋サラダ 菜々しば	御飯 コンソメスープ ハンバーグ オニオンソース カレー風味の焼きビーフン かぼちゃのチーズ和え かつば漬・赤	御飯 中華スープ 塩麻婆豆腐 三角中華春巻き おぐらの中華風胡麻和え 野沢菜昆布	御飯 中華スープ 塩麻婆豆腐 三角中華春巻き おぐらの中華風胡麻和え 野沢菜昆布
間食	どらやき	鍋焼き (クリーム)	プリン (カップ)	まんじゅう	ブチシュー (いちご)	ブチシュー (いちご)

一口メモ

【31日：野菜の日】

「や(8)き(3)い(1)」の語呂合わせから、もっと野菜の美味しさを知ってほしい食べてほしいという願いか

ら「野菜の日」と制定されました。



新食材

【2日：3/9/7】

国産小麦粉を使用して焼き上げたシュー生地、程よい甘さのカスタードクリームを入れて
チョコレートで仕上げたエクレーが新登場です。

【7日：バナナスペシャル】

8月7日はバナナの日です。バナナの日になん、口どけの良いスポンジケーキに、バナナクリーム
とミルク風味のクリームをサンドしたバナナスペシャルをご用意しました。



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。