

2025 年

8 月

献立表

(salon de みずき)

月		火		水		木		金	
								1	銀ひらすの生姜焼き 高野豆腐と人参の含め煮 小松菜のワサビ和え 味噌汁 デザート
4	鶏の照り焼き ツナじゃが きゅうりの塩昆布和え 味噌汁 デザート	5	お好み焼き 蒸し茄子 ほうれん草の辛し和え 春雨スープ デザート	6	冷やしうどん 切干大根煮 トマトの土佐酢和え 味噌汁 デザート	7	白身魚のフライ じゃが芋の甘辛炒め 青菜のごま和え 味噌汁 デザート	8	鶏つくねの照り焼き 豆のサラダ キャベツの胡麻和え 味噌汁 デザート
11	赤魚の胡麻味噌焼き いんげんと人参の白和え かぶときゅうりの塩麴和え 味噌汁 デザート	12	鶏の香草パン粉焼き ズッキーニとパプリカのソテー きゅうりともずくの酢の物 味噌汁 デザート	13	アジの塩焼き ナスとピーマンの味噌炒め 切干大根の梅和え 味噌汁 デザート	14	豚とごぼうの柳川風煮 青梗菜のソテー 長芋ときゅうりのゆかり和え 味噌汁 デザート	15	太刀魚のカレー焼き なすの揚げ浸し オクラのごま和え 味噌汁 デザート
18	豚の味噌焼き ズッキーニと玉ねぎの炒め煮 トマトとオクラのポン酢和え 味噌汁 デザート	19	たらのカレーピカタ ラタトゥイユ 青菜の柚子胡椒和え スープ デザート	20	鶏むね肉のレモン煮 南瓜のいとこ煮 小松菜とちくわの和え物 味噌汁 デザート	21	鮭のゆず味噌焼き 高野豆腐の煮物 キャベツのゆかり和え 味噌汁 デザート	22	鶏団子と大根の煮物 ブロッコリーのサラダ きゅうりの酢の物 味噌汁 デザート
25	タラのトマト煮 ポテトサラダ オクラの胡麻ポン酢和え 味噌汁 デザート	26	青椒肉絲 春雨サラダ さつまいもの甘煮 味噌汁 デザート	27	サバの梅煮 かぼちゃの煮物 キャベツのごま和え 味噌汁 デザート	28	鶏の味噌マヨ焼き 茄子の揚げ浸し 青菜のわさび和え 枝豆ご飯 味噌汁 デザート	29	たらのキムチソース かぼちゃサラダ 蒸し茄子 スープ デザート

食材入荷の都合上、やむを得ず献立が変更になることがあります。ご了承下さい。