

令和8年度 8月献立表

南部療育センター

日	Cal	主食		副食		デザート		おやつ
		メニュー	材料	メニュー	材料	メニュー	材料	
3 (月) 25 (火)	502	ごはん		鶏唐揚げ ひじきサラダ 味噌汁	★鶏もも肉、酒、にんにく、生姜、醤油 みりん、片栗粉、キャノーラ油 ★小松菜、人参、ひじき、胡瓜、すりごま 醤油、砂糖、すし酢、ごま油 ★木綿豆腐、玉ねぎ、人参、にら、昆布 かつお節、味噌	バナナ		牛乳
4 (火) 28 (金)	474	ごはん		魚の照り焼き 春雨サラダ すまし汁	★鮭、酒、みりん、醤油、砂糖、生姜 ★春雨、胡瓜、白菜、人参、ごま油、砂糖 薄口醤油、すし酢 ★鶏もも肉、人参、生椎茸、小松菜、昆布 かつお節、薄口醤油	やわらか プリン	プリンの素 牛乳	牛乳
5 (水) 20 (木)	421	夏野菜カレー	精白米、鶏もも肉、ピーマン 玉ねぎ、人参、茄子、トマト缶 カレールウ、牛乳	ツナサラダ コンソメスープ	★ツナ缶、グリーンボール、人参、胡瓜 コーン、すし酢、砂糖、キャノーラ油 ★ロースハム、じゃがいも、玉ねぎ さやいんげん、コンソメ、薄口醤油、昆布 かつお節	ももゼリー		牛乳
6 (木) 26 (水)	452	食パン りんごジャム		プレーンオムレツ コールスローサラダ ラタトゥイユ風スープ	★卵、生クリーム、バター、牛乳、コンソメ ケチャップ、ウスターソース、砂糖、片栗粉 ★ロースハム、グリーンボール、人参、コーン マヨドレ、すし酢、砂糖 ★ベーコン、玉ねぎ、茄子、人参、セロリ トマト缶、コンソメ、バルメザンチーズ	梨ゼリー		牛乳
7 (金) 27 (木)	404	ごはん		回鍋肉 ささみの中華和え 中華スープ	★豚肉、酒、醤油、みりん、にんにく、生姜 グリーンボール、ピーマン、赤味噌、醤油、酒 砂糖、片栗粉 ★ささみ、胡瓜、人参、ひじき、かつお節 すし酢、砂糖、薄口醤油、ごま油 ★鶏もも肉、玉ねぎ、人参、ほうれん草 鶏がらだし、薄口醤油、昆布、かつお節	パイン ムース	パインムース 牛乳	牛乳
10 (月) 21 (金)	471	ごはん		ハンバーグ にんじんナムル すまし汁	★豚ミンチ、牛ミンチ、玉ねぎ、パン粉 牛乳、卵、塩、こしょう、ケチャップ ウスターソース、砂糖、片栗粉 ★小松菜、人参、もやし、胡瓜、すりごま 醤油、砂糖、すし酢、ごま油 ★木綿豆腐、えのき茸、人参、春菊、昆布 かつお節、薄口醤油	ヨーグルト		りんご ジュース
24 (月)	489	ごはん		鮭の香草焼き ポテトサラダ コーンスープ	★鮭、酒、みりん、醤油、砂糖、ごま油 生姜、にんにく、ねぎ ★ロースハム、じゃがいも、人参、胡瓜 プロセスチーズ、マヨドレ、すし酢、砂糖 ★コーン、玉ねぎ、グリーンボール、パセリ コンソメ、昆布、かつお節	やわらか レモン ゼリー	レモンゼリー の素	牛乳
31 (月)	408	冷やし中華	中華麺、すし酢、砂糖、薄口醤油 ごま油、鶏がらだし、水 ロースハム、胡瓜、トマト すし酢、醤油、砂糖、ごま油	だし巻き卵 わかめスープ	★卵、薄口醤油、みりん、昆布、かつお節 片栗粉 ★玉ねぎ、ぶなしめじ、油揚げ カットわかめ、鶏がらだし、薄口醤油	あじわい プリン		牛乳

★献立は材料の都合により変更する場合がございます。