

2021年8月分献立表



夕	8月2日	8月9日	8月16日	8月23日	8月30日
月曜日	メンチカツ アスパラの味噌マヨ 春雨の酢の物 さくら漬け 牛乳寒天	大戸屋風酢豚 いんげんの煮物 トマトサラダ きゅうりもみ フルーツクリーム	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: auto;"> 盆休み </div>	鶏から揚げねぎソース なすお浸し梅醤油和え レズン入り人参サラダ 昆布佃煮 オレンジ	えびと卵のチリソース 冬瓜のあんかけ 野菜炒めもの 白菜漬け 牛乳ゼリーフルーツ
	8月3日	8月10日	8月17日	8月24日	8月31日
火曜日	さばの一夜干し いり鶏 ちくわともやし和え 相馬漬け すいか	魚の麴漬け焼き 棒棒鶏 ひじき煮物 らっきょう グレープゼリー	なすの変わり挟み揚げ かぼちゃサラダ キャベツ煮浸し 相馬漬け パイナップル	てんぷら 卵焼き 切昆布煮つけ さくら漬け コーヒーゼリー	あじのフライ マーボー豆腐 おくらとなめこ和え さくら漬け ブルーベリーヨーグルト
夕	8月4日	8月11日	8月18日	8月25日	
水曜日	揚げナス入りドライカレー ポテトサラダ フルーツ盛り合わせ 福神漬け	鶏挽肉と冬瓜含め煮 ぜんまい煮つけ 長いも梅和え しば漬け 枝豆	五目ウーメン 揚げだし豆腐あんかけ ゆでとうもろこし 漬け物 バナナ	きのこごはん 紅サケ焼き 揚げ茄子生姜醤油 お浸し (いんげん) しば漬け カルピス寒天	
夕	8月6日	8月13日	8月20日	8月27日	
金曜日	散らし寿司 夏野菜含め煮 寒天寄せ りんご 酢の物 七夕行事食 白菜漬け	おはぎ (あんこ&ごま) 鶏手羽と卵の煮物 夏野菜の揚げ浸し おみ漬け グレープフルーツ	照り焼き 切干大根煮つけ 酢の物 高菜漬け アップルゼリー	豚肉の味噌漬け焼き かぼちゃと厚揚げ煮 春雨の酢の物 青菜お浸し すいか	

高齢者配食サービス「ほこや亭」 ☎ 03-5081-5030

材料などの調達ができなかった場合などメニューが一部かわることをご了承ください。暑い日が続いております。お弁当は配達されたら、早めに食べてください。すべ食べないものは冷蔵庫に入れています。