

今月のメニュー

SUNDAY	MONDAY	TUESDAY	WEDNESDAY	THURSDAY	FRIDAY	SATURDAY
平成24年 10月						
10/1 朝 ごはん しば漬け 切干大根の煮物 牛乳 じゃが芋のおみそ汁	10/1 朝 ごはん 赤飯 メヌケの煮付け 和風サラダ パイナップル キャベツのおみそ汁	10/2 朝 ごはん 三色そぼろ丼 筍と豆腐の揚げ出し りんご	10/3 朝 ごはん 牛乳 ごぼうのおみそ汁	10/4 朝 ごはん 牛乳 ごぼうのスープ	10/5 朝 ごはん ナポリタン カリフラワー・サラダ オレンジゼリー	10/6 朝 ごはん 牛乳 ごぼうのおみそ汁
10/7 朝 おいもちゃん ごぼうサラダ 牛乳	10/8 朝 ごはん たいみそ かぼちゃの煮物 牛乳 キャベツのおみそ汁	10/8 朝 ごはん 五目チャーハン なすの揚げびたし 海藻サラダ スープ	10/9 朝 ごはん 豆腐の銀あんかけ つば漬け だけこのお吸いもの	10/10 朝 いちごジャムパン ツナと青菜のソテー	10/11 朝 オムライス グラタン ポークソテー	10/12 朝 ごはん 山菜の煮物 ヨーグルトッペ 大根のおみそ汁
10/7 昼 ごはん 鶏肉の塩からあげ 里芋のかにあんかけ しその実漬け えのきのお吸いもの	10/8 昼 ごはん さなづの揚げびたし 海藻サラダ スープ	10/9 夕 ごはん 豆腐の銀あんかけ つば漬け だけこのお吸いもの	10/10 夕 ごはん ごぼうのスープ	10/11 夕 コンソメスープ	10/12 夕 キャベツのトマト煮 キーマカレー マセドアンサラダ 椎茸漬けとらっきょう漬け オレンジ	10/13 朝 ごはん 桜だいこん かんぴょうの煮物 ピーチジュース 玉ねぎのおみそ汁
10/7 夕 とろろご飯 かれいの利休焼き ごま豆腐 カリフラワーの和え物 大根のおみそ汁	10/8 夕 ごはん 煮込みハンバーグ ごぼうの甘辛炒め 青葉のピーナッツ和え こののコンソメスープ	10/9 夕 ごはん ごぼうのスープ	10/10 夕 ごはん ごぼうのスープ	10/11 夕 ごはん 鶏のチリソース炒め きつまたのシソの醤油あんばら シルバーサラダ わかめスープ	10/12 夕 ごはん 鮭の南部焼き 厚揚げの煮物 もやしの和え物 白菜のおみそ汁	10/13 昼 ごはん さんまの幽庵焼き 長芋と鶏肉の生姜醤油がめ しば漬け ごぼうのおみそ汁
10/14 朝 ぶどうパン ベーコンとじゃが芋のソテー 牛乳	10/15 朝 ごはん しそ昆布佃煮 厚揚げの煮物 牛乳 かぼちゃのおみそ汁	10/15 朝 ごはん ごぼうの香り煮 れんこんの炒め物 バナナ 豆腐のおみそ汁	10/16 朝 ごはん さばの香り煮 うの花 桜だいこん 玉ねぎのお吸いもの	10/17 朝 ごはん クリーミーバン もやしとハムのソテー	10/18 朝 ごはん ごぼうの香り煮 うの花 桜だいこん 玉ねぎのお吸いもの	10/19 朝 ごはん うぐいす豆 玉ねぎの煮物 フルーツジュース さつまいものおみそ汁
10/14 昼 木の葉井 かぼちゃの甘煮 チンゲン菜のなめたけ和え もやしのおみそ汁	10/15 夕 ごはん 鶏肉の味噌煮 ブロッコリーの和風和え たくあん 青葉のお吸いもの	10/16 夕 ごはん ごぼうの香り煮 れんこんの炒め物 バナナ 豆腐のおみそ汁	10/17 夕 ごはん 鮭のレモン醤油焼き うの花 桜だいこん 玉ねぎのお吸いもの	10/18 夕 ごはん クリーミーバン もやしとハムのソテー	10/19 夕 ごはん めんたいの香り煮 卵と高菜の炒め物 黄桃 とろろ昆布のお吸いもの	10/20 朝 ごはん 大豆の煮物 オレンジジュース 春菊のおみそ汁
10/14 夕 ごはん 白身魚の野菜あんかけ 里芋とかのの煮物 白菜の和え物 しいたけスープ	10/15 夕 ごはん あじの揚げ漬け 春雨の炒め物 もずく酢 もやしのスープ	10/16 夕 ごはん 卵焼きと風あんかけ ソーセージとキャベツの炒め物 ソナと大根のサラダ 玉ねぎのおみそ汁	10/17 夕 ごはん 卵焼きと野菜クリーム煮 人参のソテー	10/18 夕 ごはん 鶏肉と野菜のソテー	10/19 夕 ごはん 枝豆ピラフ タルタルキンソテー	10/20 昼 ごはん 牛肉のごま風味炒め 春巻き パインアップル 玉子スープ
10/21 朝 レーズンベストリー コーンサラダ 牛乳	10/22 朝 ごはん しその実漬け ひじきの煮物 牛乳 しいたけのおみそ汁	10/22 朝 ごはん レモンフラワーパン ベーコンスクランブル	10/23 朝 ごはん ミルクパン 小松菜とウインナーのソテー	10/24 朝 ごはん 牛乳	10/25 朝 ごはん 牛乳	10/26 朝 ごはん 牛乳
10/21 昼 二色丼 なすとちくわのきんぴら ぶどうゼリー チンゲン菜のスープ	10/22 昼 ごはん さんまの深味干し きんぴられんこん 杏仁フルーツ(唐薔薇) もやしのお吸いもの	10/22 夕 ごはん ごぼうの香り煮 青葉の和え物 つば漬け なすのおみそ汁	10/23 夕 ごはん 天ぷら盛り合わせ	10/24 夕 ごはん 天ぷら盛り合わせ	10/25 夕 ごはん 天ぷら盛り合わせ	10/26 夕 ごはん 牛乳
10/21 夕 ごはん 豚肉の野菜炒め 長芋の白煮 白菜のレモン和え ごぼうのおみそ汁	10/22 夕 ごはん ハンバーグ キャベツとさりの洋風煮 大根サラダ クリームスープ	10/23 夕 ごはん ごぼうのコノノ煮 チーズと野菜サラダ マカロニスープ	10/24 夕 ごはん 五目炒め	10/25 夕 ごはん 五目炒め	10/26 夕 ごはん 炒り鶏	10/27 朝 ごはん 五目ちらし寿司
10/28 朝 ミニあんぱん&レーズンロール コンビーフと野菜ソテー 牛乳	10/29 朝 ごはん ふりかけ(タラコ) ごぼうとちくわの煮物 牛乳 じゃが芋のおみそ汁	10/29 朝 ごはん ごぼうの香り煮 玉ねぎの煮物 千切りたくあん えのきのお吸いもの	10/30 朝 いちごジャムパン ビーンズサラダ	10/30 朝 ごはん 坦坦麵	10/31 朝 ごはん 坦坦麵	10/27 昼 ごはん さごしのもろみ焼き
10/28 昼 肴肉と野菜のビンバ風ご飯 温奴 オレンジ 玉子スープ	10/29 昼 ごはん 鶏肉のごま味噌照り焼き 玉ねぎの煮物 千切りたくあん えのきのお吸いもの	10/29 夕 ごはん ごぼうの香り煮 玉ねぎの煮物 明太冷奴 青のり和え はんぺんのお吸いもの	10/30 夕 ごはん カレイの香り蒸し	10/31 夕 ごはん カボチャの含め煮 海老とキャベツの辛子和え マスカットゼリー	10/31 夕 ごはん たらのオーロラ焼き	10/27 夕 ごはん 炒り豆腐
10/28 夕 ごはん ほきの蒲焼き きんぴられんこん いんげんの練りごま和え そばのお吸いもの	10/29 夕 ごはん 鶏肉の生姜煮 明太冷奴 青のり和え はんぺんのお吸いもの	10/30 夕 ごはん 豚肉の炒り煮 焼き厚揚げのねぎだれ 白菜の梅おかか和え はうるん草のおみそ汁	10/31 夕 ごはん たらのオーロラ焼き	10/31 夕 ごはん たらのオーロラ焼き	10/31 夕 ごはん 青葉の梅風味サラダ	10/27 夕 ごはん フルーチエ(いちご) なめこのお吸いもの
厨房掲示板	今月の行事	印の日です	☆10月5日(金曜日) 昼食 レモンの日	☆10月24日(水曜日) 昼食 秋の行楽メニュー	☆10月10日(水曜日) 昼食 お楽しみメニュー	

スーパーに、さんまや栗が陳列されていると秋の訪れを感じます。インフルエンザやウイルス性胃腸炎が流行し始める時期ですので、夏の疲れがなかなかとれない方は生活リズムや食事、睡眠をしっかりとして寒い冬の訪れに備えて下さい。秋の味覚さんは、体の機能を整えるたんぱく質とその働きを助けるビタミンB6も豊富です。また、動脈硬化や生活習慣病の予防に効果がある多価不飽和脂肪酸も多く含んでおり、健康的な食材です。旬の時期に、たくさん食べたいですね。(管理栄養士 枝澤)

