

9月献立表

今月の
見どころ！
食どころ！

夏から秋へ 季節が移りかわります

厳しい夏の暑さから、秋分の日を境に季節が移り変わります。気温も下がります。秋めいてまいります。奈良時代から室中や寺院で菊を觀賞する宴が行われていた「重陽の節句」では菊に長寿を祈る日にちなんで、菊や秋の味覚のお食事をご用意致します。



東急ウェリナケア旗の台

	1日(金)	2日(土)	3日(日)	4日(月)	5日(火)	6日(水)	7日(木)	8日(金)	
	玉ねぎの甘みを引き出しました	コクのあるオイスター炒めで	蒸し鶏をごまだれて	ふっくら食感に仕上げました	黒酢の効いたあんで	食感よく上げました	ほくほく食感のお豆たっぷり	おうちで外食気分の日	
和朝食	海老と野菜の炒め物 かぶのサラダ 梅干し 御飯 味噌汁 フルーツ、牛乳	スクランブルエッグ 法蓮草の柚子和え 焼きのり 御飯 味噌汁 フルーツ、牛乳	五目真丈と根菜の煮物 温野菜サラダ ふりかけ 御飯 味噌汁 フルーツ、牛乳	オープンオムレツ コールスロー 香の物 御飯 味噌汁 フルーツ、牛乳	肉団子と野菜の煮物 カリフラワーとレーズのサラダ 昆布佃煮 御飯 味噌汁 フルーツ、牛乳	野菜ソテー ポイルワインナー添え スパゲティサラダ たいみそ 御飯 味噌汁 フルーツ、牛乳	ベーコンエッグ ちんげん菜のわさび和え のり佃煮 御飯 味噌汁 フルーツ、牛乳	竹輪と根菜の含め煮 トマトとアボカドのサラダ ふりかけ 御飯 味噌汁 フルーツ、牛乳	和朝食
洋朝食	海老と野菜のソテー かぶのサラダ パン コンソメスープ フルーツ 牛乳	スクランブルエッグ 法蓮草のサラダ パン キャラットポタージュ フルーツ 牛乳	ハーブ煮込み 温野菜サラダ パン フルーツ 牛乳	オープンオムレツ コールスロー パン コンソメスープ フルーツ 牛乳	ミートボールのクリーム煮 カリフラワーとレーズのサラダ パン フルーツ 牛乳	野菜ソテー ポイルワインナー添え スパゲティサラダ パン コンソメスープ フルーツ 牛乳	ベーコンエッグ ちんげん菜のサラダ パン グリーンポタージュ フルーツ 牛乳	ポトフ風 トマトとアボカドのサラダ パン フルーツ 牛乳	洋朝食
昼食	無水調理の日 ボークソテーオニオンソース いかとアスパラのガーリックソテー イタリアンサラダ、ライス 南瓜のポタージュ無水仕立て	京風きつねうどん 松風焼 ゆかり御飯 抹茶ゼリー入りフルーツあんみつ	豚肉の和風おろし 長手のねぎ味噌焼 おくら和え物 御飯 お吸い物	あぶらかいひの煮付け じゃが芋の明太マヨ焼き 隠元のささみお和え 御飯 味噌汁	ツナアボカドのサンドイッチ ラタトゥイユ 蜂蜜ドレッシングのサラダ コンソメ野菜スープ	豚肉の香味焼 アスパラともやしの炒め 小松菜のお浸し 御飯 味噌汁	お豆と挽肉のキーマカレー 福神漬・らっきょう くりきのごサラダ ベジタブルスープ ビーチムース	おうちで外食気分の日 函館あじさい監修 塩ラーメン 焼きようざ レタスと若布のナムル 杏仁豆腐	昼食
夕食	エクレア めばるの粕漬 ごぼうの山椒炒め 冷奴 青じそ風味 御飯 味噌汁	ロールケーキ (チョコ) 牛肉と野菜のオイスター炒め 車麩の炊き合わせ なめ茸お和え 御飯 味噌汁	きなご饅頭 蒸し鶏の濃厚胡麻だれ ビーマンの当座煮 磯納豆 御飯 味噌汁	アイスクリーム 豚肉の味噌漬焼 がんもとの含め煮 しろ菜の梅かつおお和え 御飯 お吸い物	ワッフル 鶏肉と根菜の黒酢あんかけ 切干大根の煮物 枝豆豆腐 御飯 味噌汁	ジョアゼリー 海老と舞茸の天ぷら 茶碗蒸し もずくの三杯酢 御飯 味噌汁	黒糖まんじゅう 鯖の幽庵焼 豚肉とビーマンの炒め お出汁香のとうろ 麦御飯 味噌汁	ドームケーキ 鶏肉の山椒焼 さつま芋のいとこ煮 玉葱と水菜のおかか和え 御飯 味噌汁	夕食
	9日(土)	10日(日)	11日(月)	12日(火)	13日(水)	14日(木)	15日(金)	16日(土)	
	重陽の節句	ふっくら焼き上げました	バターと醤油の香るスパゲティ	健康増進メニュー	香り豊かなごまだれて	とろとろに仕立てた親子丼	帆立の旨味が効いたお出汁で	風味豊かな赤ワインソース	
和朝食	ジャーマンポテト しそ納豆 焼きのり 御飯 味噌汁 フルーツ、牛乳	チーズ入りスクランブルエッグ 胡瓜のサラダ 梅干し 御飯 味噌汁 フルーツ、牛乳	揚げ真丈と野菜の煮物 隠元の炒め物 昆布佃煮 御飯 味噌汁 フルーツ、牛乳	ほっけの塩焼 キャラットサラダ ふりかけ 御飯 味噌汁 フルーツ、牛乳	ハムエッグ アスパラのささみサラダ たいみそ 御飯 味噌汁 フルーツ、牛乳	ツナと野菜の炒め物 マカロニサラダ のり佃煮 御飯 味噌汁 フルーツ、牛乳	鯛つみれと野菜の含め煮 胡瓜の辛子お和え 梅干し 御飯 味噌汁 フルーツ、牛乳	スクランブルエッグ野菜添え 法蓮草の和え物 焼きのり 御飯 味噌汁 フルーツ、牛乳	和朝食
洋朝食	ジャーマンポテト スナッパえんどうのサラダ パン コンソメスープ フルーツ 牛乳	チーズ入りスクランブルエッグ 胡瓜のサラダ パン ミルクスープ フルーツ 牛乳	豆乳クリーム煮 隠元のソテー パン フルーツ 牛乳	赤魚のバター焼 キャラットサラダ パン コンソメスープ フルーツ 牛乳	ハムエッグ アスパラのささみサラダ パン コンソメスープ フルーツ 牛乳	ツナと野菜のソテー マカロニサラダ パン コンソメスープ フルーツ 牛乳	鯛つみれのコンソメ煮 胡瓜のサラダ パン フルーツ、牛乳 牛乳	スクランブルエッグ野菜添え 法蓮草のサラダ パン キャラットポタージュ フルーツ 牛乳	洋朝食
昼食	重陽の節句 栗入り秋のちらし寿司 野菜の焼き浸し 法蓮草の菊花和え 赤だし	鯉の塩焼 里芋のこってり煮 白菜と豆腐のポン酢和え かやく御飯 味噌汁	バター香る 国産きのこの和風スパゲティ 生姜ドレッシングのサラダ 洋風卵スープ おろし白焼ゼリー	鉄分たっぷり 鶏肉と大豆の無水味噌煮 干海老入り卵焼 小松菜の胡麻和え ひじき御飯、お吸い物	鯖の竜田揚げ 豆腐の青海苔佃かけ しろ菜のお浸し 御飯 味噌汁	お出汁香る親子丼 さつま芋の甘煮 ブロッコリーの和え物 味噌汁	お楽しみ麺の日 帆立の旨味のかき玉にゅうめん 茄子の田楽 若布とトマトの和え物 青菜御飯	ノルウェー鯖の塩焼 ビーマンと竹輪のピリ辛炒め 白菜のゆかりお和え 栗御飯 味噌汁	昼食
夕食	ねりきり (花菊) 無水調理の日 ビーフハンバーグ デミグラスソース レタスと胡瓜のサラダ ライス、人参の無水ポタージュ りんごのコンポート	クレープ (苺) お肉クリームコロッケとささみロールカツ 茄子のオランダ煮 ブロッコリーとしらすの和え物 御飯 味噌汁	チョコチップシューアイス 豚肉の柚子胡椒焼 根菜の炒め煮 ちんげん菜のピーナツ和え 御飯 味噌汁	ロールケーキ 4種野菜と挽肉の中華炒め 春雨サラダ 御飯 にらと干し椎茸のスープ フルーツ	水ようかん 豚肉の温しゃぶしゃぶ れんこん金平 おくらと生姜お和え 御飯 味噌汁	パウムクーヘン Dr's Kitchen いわしのしそ焼き キャベツと法蓮草のおかか和え 大根となめ茸の和え物 玄米御飯、味噌汁	フルーツ (二十世紀梨) 手付けビーフメンチカツ 根菜の煮物 かぶの柚子和え 御飯 味噌汁	お楽しみ麺の日 ポークソテー赤ワインソース フレンチサラダ ライス カレー風味のスープ ぶどうゼリー	夕食

17日から末日まで

9 月 献 立 表

東急ウェリナゲア旗の台

	17日(日)	18日(月)	19日(火)	20日(水)	21日(木)	22日(金)	23日(土)	24日(日)	
									
	お肉の美味しさを引き立てるソース	敬老の日 イベントメニュー	「フーフ」亭に作りました	濃厚コクのある味噌だれで	シーフードの旨味を引き出しました	島根の郷土料理とともに	衣サクサクの手作りコロッケ	ご当地メニュー	
和朝食	ウインナーと野菜の炒め物 大根サラダ 香の物 御飯 味噌汁 フルーツ、牛乳	さつま揚げと野菜の煮物 隠元のサラダ 昆布佃煮 御飯 味噌汁 フルーツ、牛乳	オープンオムレツ 白菜のしそ和え ふりかけ 御飯 味噌汁 フルーツ、牛乳	野菜ソテー グリルソーセージ添え 南瓜サラダ 梅干し 御飯 味噌汁 フルーツ、牛乳	ベーコンエッグ 土佐納豆 焼きのり 御飯 味噌汁 フルーツ、牛乳	肉団子と根菜の甘辛煮 レタスサラダ たいみそ 御飯 味噌汁 フルーツ、牛乳	炒り卵 ちんげん菜のささみ和え のり佃煮 御飯 味噌汁 フルーツ、牛乳	海老と野菜の炒め物 胡瓜の生姜和え 香の物 御飯 味噌汁 フルーツ、牛乳	和朝食
洋朝食	ウインナーと野菜のソテー 大根サラダ パン コンソメスープ フルーツ 牛乳	クリームスープ煮 隠元のサラダ パン フルーツ 牛乳	オープンオムレツ 白菜のサラダ パン コンソメスープ フルーツ 牛乳	野菜ソテー グリルソーセージ添え 南瓜サラダ パン コンソメスープ フルーツ 牛乳	ベーコンエッグ 温野菜サラダ パン グリーンポタージュ フルーツ 牛乳	ミートボールのコンソメ煮 レタスサラダ パン フルーツ、牛乳 牛乳	スクランブルエッグ ちんげん菜のささみサラダ パン コンソメスープ フルーツ 牛乳	海老と野菜のソテー 胡瓜のサラダ パン コンソメスープ フルーツ 牛乳	洋朝食
昼食	無水調理の日 チキングリル シャリアビンソース コーンとオリーブのサラダ、パン じゃが芋の無水ポタージュ フルーツ	敬老の日 イベントメニュー	無水調理の日 チキンのパニーニマスタートサンドイッチ レタスとトレビスのサラダ トマトの無水ポタージュ フルーツポンチ	ジャージャー麺 二郎玉 ごま油香る三色ナムル わかめスープ フルーツ	シーフードカレー 福神漬・らっきょう イタリアンサラダ コンソメ野菜スープ フルーツ	かわり味噌の日 箱寿司 筍の山椒煮 法蓮草のお浸し 島根味噌の味噌汁	秋分の日 ほっけの塩焼と銀杏真丈 茄子の焼き浸し きのこの炊き込み御飯、赤だし フルーツ（メロン）	ご当地メニュー	昼食
夕食	ココアプリン あぶらかいのもろみ味噌焼 筍といかの昆布だし炒め 小粒納豆 御飯 お吸い物	鯨の照り焼 炊き合わせ 胡瓜の酢の物 御飯 味噌汁	からすかいの西京漬 がんもと根菜の煮物 小松菜のわさび醤油 御飯 お吸い物	牛乳ぶりん ブルーベリーソース 豚肉の生姜焼 長芋の揚げだし アスパラの胡桃和え 御飯 豚汁	クリームブッセ 鶏肉と野菜の旨塩炒め いわしの梅煮 キャベツのなめ煮和え 御飯 味噌汁	ジョアゼリー 味がしみ込んだ牛肉豆腐 スナッフえんどうの炒め物 おくらのにらし和え 御飯 味噌汁	さつま芋あんのあん玉 男爵芋の手作りコロッケ いかとごぼうの甘辛炒め かぶの漬漬 御飯 味噌汁	鯖のムニエル バジルトマトソース ツナとオリーブのサラダ バターライス ビーンズスープ 莓ムース	夕食

栄養
メモ

秋に旬を迎える
きのこや芋類は、
食物繊維が豊富。
夏に疲れた胃腸の
調子を整えてくれる
効果や余分な塩分を
排出し、むくみを
改善してくれる効果
があります。
秋のフルーツ、
りんごには疲労回復
効果やお腹の調子を
整えてくれる効果
があります。

今月の特別なお食事 Special Days

8日昼食	おうちで外食気分の日	21日夕食	かわり味噌の日
9日昼食	重陽の節句	23日昼食	秋分の日
12日昼食	健康増進メニュー	27日夕食	旬さかなの日
15日昼食	お楽しみ麺の日	29日昼食	十五夜

敬老の日 はじまりのお話

1947年、兵庫県野間谷村（現：多可町八千代区）でお年寄りへの感謝を込めて始められた敬老会は、野間谷村の大きな働きかけにより、国民の祝日となりました。敬老の日とは日本ではじまった、日本だけにある祝日です。いつもお料理をお召し上がりいただき、ありがとうございます。皆さまがお元気に過ごされることを願い、お食事づくりをさせていただきます。

- 写真はイメージになります。
実物と違う場合がございますのでご了承ください。
- 献立は都合により変更する場合がございます。

