

2024

9月献立表

1日から16日まで

夏から秋へ 季節が移り変わります



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。
気温も下がり秋めいてまいります。奈良時代から宮中や寺院で
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み、
菊や秋の味覚のお食事をご用意いたします。



東急エフリカア旗の月

1日(日)	2日(月)	3日(火)	4日(水)	5日(木)	6日(金)	7日(土)	8日(日)	和朝食	洋朝食	屋食	タ食	和朝食	洋朝食	屋食	タ食				
洋食ランチ ベーコンエッグ かぶのサラダ 梅干し 御飯 味噌汁 フルーツ、牛乳	麺で柔らかく仕上げました 海老と野菜の炒め物 大根のゆかり和え たいみそ 御飯 味噌汁 フルーツ、牛乳	お昼はカレー チーズ入りスクランブルエッグ ボテトサラダ 焼きのり 御飯 味噌汁 フルーツ、牛乳	食の進む味 さつま揚げと根菜の煮物 アスパラサラダ ぶりかけ 御飯 味噌汁 フルーツ、牛乳	味を染みませました ハムエッグ 小粒納豆 香の物 御飯 味噌汁 フルーツ、牛乳	さっぱりとした麵 ジャーマンポテト 小松菜の和え物 のり佃煮 御飯 味噌汁 フルーツ、牛乳	さくさくに仕上げました 車輪と野菜の合め煮 トマトサラダ 梅干し 御飯 味噌汁 フルーツ、牛乳	定番の塩焼き 枝豆入りオムレツ スパゲティサラダ たいみそ 御飯 味噌汁 フルーツ、牛乳												
和朝食 ベーコンエッグ かぶのサラダ パン コンソメスープ フルーツ 牛乳	ベーコンエッグ かぶのサラダ パン コンソメスープ フルーツ 牛乳	豚肉の塩麹焼 がんもんの味噌煮 隠元の胡桃和え 御飯 味噌汁	大豆と挽肉のキーマカレー ウインナーと根菜のコンソメ煮 アスパラサラダ パン ミルクスープ フルーツ 牛乳	鯛の味噌漬焼 れんこんの塩炒め 法蓮草のお浸し 御飯 お吸い物	柔らかカツサンド グリル野菜 バルサミコソース フレンチサラダ コンソメスープ	『お楽しみ麵の日』 山椒風味の鶏肉のつけ汁冷麦 しじら入り卵焼 スナップえんどうの梅かつお和え 青菜御飯	『おうちで外食気分の日』 銀座おのでラ季節のかき揚げ丼 豆腐の青海苔詰かけ おくらのなめ煮和え 味噌汁												
屋食 バター香る 国産きのこの和風スパゲティ バジルポテト サンニーレタスとトレビスのサラダ カレー風味のスープ	和のパンケーキ (抹茶クリーム) あぶらかわいいの若狭焼 金平ごぼう スナップえんどうのささみ和え 御飯 味噌汁	タ食 クレープ (チョコ) 鮭の油淋ソース (焼) レタスと若布のナムル 御飯 豆苗のスープ レモネードゼリー	ドームケーキ (カスタード) 鶏肉の大葉トマトだれ あさりとビーマンの当座煮 白菜の柚子和え 御飯 味噌汁	ドームケーキ 鶏肉の薄くす煮 胡瓜の浅漬 御飯 味噌汁	コーヒー めばるの煮付け 里芋の明太マヨ焼き 玉葱と豆苗の和風和え 御飯 味噌汁	アラ抹茶ケーキ 2種たれの炙りつくね焼 小海老とキャベツの炒め物 アボガドの和え物 御飯 味噌汁	苺ムース 豚肉の和風おろし 長芋の味噌炒め ちんげん菜の生姜和え 御飯 お吸い物	青りんごゼリー 『無水調理の日』 チキンソテーとオニオンソース さつま芋のレモン煮 レタスとコーンのサラダ バセリライス、人参の無水ポタージュ											
和朝食 ワインと野菜の炒め物 胡瓜の和え物 焼きのり 味噌汁 フルーツ、牛乳	洋朝食 ワインと野菜の炒め物 胡瓜のサラダ パン 豆乳スープ フルーツ 牛乳	屋食 『重陽の節句』 栗入り秋のちらし寿司 野菜の焼浸し 法連草の菊花和え 赤だし	タ食 ねりきり (花菊) 抹茶ゼリー 黒蜜かけ	9日(月) 無病息災や長寿を願って	10日(火) 人気の天ぷら	11日(水) 味の染み込んだお揚げと	12日(木) 一つ一つ手作りです	13日(金) 定番の魚料理を	14日(土) 中華ランチ	15日(日) コクのあるソース	16日(月) 敬老の日								
和朝食 ワインと野菜の炒め物 胡瓜の和え物 焼きのり 味噌汁 フルーツ、牛乳	洋朝食 ワインと野菜の炒め物 胡瓜のサラダ パン 豆乳スープ フルーツ 牛乳	屋食 蒸し鶏の濃厚胡麻だれ しらすとビーマンの炒め 御飯 具だくさん味噌汁	タ食 抹茶ゼリー 黒蜜かけ																
和朝食 ワインと野菜の炒め物 胡瓜のサラダ パン 豆乳スープ フルーツ 牛乳	洋朝食 ワインと野菜の炒め物 胡瓜のサラダ パン 豆乳スープ フルーツ 牛乳	屋食 蒸し鶏の濃厚胡麻だれ しらすとビーマンの炒め 御飯 具だくさん味噌汁	タ食 抹茶ゼリー 黒蜜かけ	9日(月) 無病息災や長寿を願って	10日(火) 人気の天ぷら	11日(水) 味の染み込んだお揚げと	12日(木) 一つ一つ手作りです	13日(金) 定番の魚料理を	14日(土) 中華ランチ	15日(日) コクのあるソース	16日(月) 敬老の日								
和朝食 ワインと野菜の炒め物 胡瓜の和え物 焼きのり 味噌汁 フルーツ、牛乳	洋朝食 ワインと野菜の炒め物 胡瓜のサラダ パン 豆乳スープ フルーツ 牛乳	屋食 蒸し鶏の濃厚胡麻だれ しらすとビーマンの炒め 御飯 具だくさん味噌汁	タ食 抹茶ゼリー 黒蜜かけ																
和朝食 ワインと野菜の炒め物 胡瓜の和え物 焼きのり 味噌汁 フルーツ、牛乳	洋朝食 ワインと野菜の炒め物 胡瓜のサラダ パン 豆乳スープ フルーツ 牛乳	屋食 蒸し鶏の濃厚胡麻だれ しらすとビーマンの炒め 御飯 具だくさん味噌汁	タ食 抹茶ゼリー 黒蜜かけ																
和朝食 ワインと野菜の炒め物 胡瓜の和え物 焼きのり 味噌汁 フルーツ、牛乳	洋朝食 ワインと野菜の炒め物 胡瓜のサラダ パン 豆乳スープ フルーツ 牛乳	屋食 蒸し鶏の濃厚胡麻だれ しらすとビーマンの炒め 御飯 具だくさん味噌汁	タ食 抹茶ゼリー 黒蜜かけ																

1.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。 2.献立は都合により、変更する場合がございます。

17日から末日まで		9月献立表							東急ウェリナケア旗の台						
17日(火)		18日(水)		19日(木)		20日(金)		21日(土)		22日(日)		23日(月)		24日(火)	
和朝食	十五夜メニュー	中華の定番、麻婆豆腐	カフェ風ランチ	お野菜と一緒にどうぞ	旨味たっぷりのカレー	定番の和食	本日は西京味噌で	おろしソースでどうぞ	スクランブルエッグ	豆腐と根菜の合め煮	豆乳スープ煮	豆乳スープ	スクランブルエッグ	豆腐と根菜の合め煮	
洋朝食	つみれと野菜の甘辛煮 鶏元の炒め物 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 スパゲティサラダ のり佃煮 御飯 味噌汁 フルーツ、牛乳	竹輪と野菜の煮物 土佐納豆 香の物 御飯 味噌汁 フルーツ、牛乳	ハムエッグ かぶの柚子和え 焼きのり 御飯 味噌汁 フルーツ、牛乳	海老と野菜の炒め物 南瓜サラダ たいみそ 御飯 味噌汁 フルーツ、牛乳	オープンオムレツ レタスとレーズンのサラダ 梅干し 御飯 味噌汁 フルーツ、牛乳	豆腐と根菜の合め煮 スッパんどうのしらす和え のり佃煮 御飯 味噌汁 フルーツ、牛乳	スクランブルエッグ	ボテトサラダ	スッパんどうのしらすサラダ	パン	スクランブルエッグ	ボテトサラダ		
屋食	『十五夜』 月見うどん さつま芋の大芋仕立て 胡瓜のささみ和え 秋の五目煮込み御飯	麻婆豆腐 海老しゅうまい 春雨サラダ 御飯 にらのスープ	ツナアボカドのサンドイッチ 法蓮草とコーンのバーソーー 蜂蜜レッシングのサラダ ミネストローネ	クリームスープ煮 スッパんどうのサラダ パン コンソメスープ フルーツ 牛乳	シヤキシャキ野菜と豚の南蛮漬 根菜の筑前煮 小松菜の胡麻和え 御飯 味噌汁	ハムエッグ かぶのサラダ パン コンソメスープ フルーツ 牛乳	海老と野菜のソテー 南瓜サラダ パン ミルクスープ フルーツ 牛乳	オープンオムレツ レタスとレーズンのサラダ パン コンソメスープ フルーツ 牛乳	豆乳スープ煮	スッパんどうのしらすサラダ	パン	豆乳スープ煮	スッパんどうのしらすサラダ		
夕食	全国お菓子巡りの旅 豚肉の温しゃぶしゃぶ おろしポン酢 かんもんと根菜の煮物 プロッコリーのおかか和え 御飯、味噌汁	マンゴーフリン ぶりの照り焼 いかと長芋の炒め キャベツの梅麹和え 御飯 味噌汁	吹雪まんじゅう 鶏肉のねぎ塩だれ 揚げ真丈の含め煮 わさびの三杯酢 御飯 味噌汁	ロールケーキ 豚肉のもろみ味噌 しらすとアスパラの炒め物 わさび豆腐 御飯 お吸い物	チキンカレー 福神漬 チーズとオリーブのサラダ ビーンズスープ	グレープゼリー シューシーピーマンの肉詰め（牛） ひじきの炒め煮 大根のしそ和え 御飯 味噌汁	チキンカレー 福神漬 チーズとオリーブのサラダ ビーンズスープ	さつま芋あんのあん玉 豚肉の生姜焼 油麸と根菜の炒き合わせ 御飯 味噌汁 豆乳プリン 黒蜜かけ	フルーツ（二十世紀梨）	鶏肉の胡麻漬焼 海老真丈の煮物 お出汁香るところ 麦御飯 味噌汁	フルーツ	鶏肉の胡麻漬焼 ワントン 鶏元の中華和え たっぷり野菜の白湯スープ	杏仁豆腐		
和朝食	25日(水)	26日(木)	27日(金)	28日(土)	29日(日)	30日(月)									
和朝食	さっくりと仕上げました ツナと野菜の炒め物 トマトとアボカドのサラダ 焼きのり 御飯 味噌汁 フルーツ、牛乳	酸味の効いたソースで 五目真丈と野菜の煮物 紫キャベツのコールスロー たいみそ 御飯 味噌汁 フルーツ、牛乳	山形ゆかりの料理 法蓮草入りオムレツ マカラニサラダ 梅干し 御飯 味噌汁 フルーツ、牛乳	ジューシーに仕上げました ワインナーと野菜の炒め物 かぶと豆苗の和え物 ぶりかけ 御飯 味噌汁 フルーツ、牛乳	ご当地メニュー ペーコンエッグ カリフラワーのサラダ のり佃煮 御飯 味噌汁 フルーツ、牛乳	梅の風味でさっぱりと さつま揚げと野菜の煮物 鶏元のツナサラダ たいみそ 御飯 味噌汁 フルーツ、牛乳									
洋朝食	ツナと野菜のソース トマトとアボカドのサラダ 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 紫キャベツのコールスロー パン フルーツ 牛乳	あさりの卵とじ丼 茄子のピリ辛炒め ちんけん菜のささみ和え 味噌汁	鮭の塩焼 白菜と竹輪の煮蒸し フロッコリーの土佐和え かやく御飯 味噌汁	ウインナーと野菜の炒め物 かぶと豆苗のサラダ パン コンソメスープ フルーツ 牛乳	ペーコンエッグ カリフラワーのサラダ パン コンソメスープ フルーツ 牛乳	クリームスープ煮 鶏元のツナサラダ パン フルーツ 牛乳	ほっけの昆布塩焼 高野豆腐の炒き合わせ ちんけん菜の柚子和え 栗御飯 味噌汁							
屋食	フライドチキン アスパラのチーズ焼き 彩り野菜のピカルス パン フレンチオニオンスープ	あさりの卵とじ丼 茄子のピリ辛炒め ちんけん菜のささみ和え 味噌汁	きなこ饅頭	ビーチームース	クレープ（苺）	ご当地メニュー パンナコッタ	どらやき	鶏肉の梅しそ焼 金平ごぼう おくらの辛子和え 御飯 味噌汁							
夕食	シヨカラーケーク たらの幽庵焼 車駄と根菜の煮物 小粒納豆 御飯 味噌汁	『無水調理の日』 ポークソテー バルサミコソース シーザーサラダ ライス、南瓜のポタージュ無水仕立て コーヒーゼリー	『かわり味噌の日』 牛丼と里芋の手煮風 冷奴 山形だし乗せ 御飯、山形味噌の味噌汁 フルーツ	『旬さかなの日』 鰯のフライ 2種ソース 五目大豆煮 香の物 御飯、味噌汁	『旬さかなの日』 豚肉の山椒焼 切干大根の煮物 小松菜の胡桃和え 御飯 味噌汁	ご当地メニュー									
今月の特別なお食事 Special Days		6日昼食 7日昼食 9日昼食 11日昼食 16日昼食	お楽しみの日 おうちで外食気分の日 重陽の節句 健康増進メニュー 敬老の日	17日昼食 22日昼食 27日夕食 28日夕食 29日昼食	十五夜 秋分の日 かわり味噌の日 旬さかなの日 ご当地メニュー	1947年、兵庫県野間谷村（現・多加町八千代区）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。 敬老の日は日本ではしまった、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。	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。	和朝食	洋朝食	屋食	夕食	和朝食	洋朝食	屋食	夕食

敬老の日 はじまりのお話

1947年、兵庫県野間谷村（現・多加町八千代区）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。
敬老の日は日本ではしまった、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。



栄養
メモ