

冬瓜やゴーヤなど夏の食材をご提供致します 夏らしいお料理をご用意しております。 お食事からも夏を感じてお過ごしいただければ幸いです。



1日(金)



6日(水) ゆずの風味香る

ベーコンエッグ

フルーツ、牛乳

ベーコンエッグ

コーンボタージュ

胡瓜のサラダ

フルーツ

鯖の柚庵烤

厚揚げの含め煮

大根のしそ和え

もみじまんじゅう

鶏肉のねぎ塩だれ

きのこと白滝の炒め

ちんげん菜の磯和え

牛乳

御飯

味噌汁

味噌汁

御飯

パン

胡瓜の和え物

梅干し

御飯

味噌汁





さっぱり檸檬風味で

肉団子と根菜の含め煮 レタスとコーンのサラダ のり佃煮 味噌汁 フルーツ、牛乳

クリームスープ レタスとコーンのサラダ パン フルーツ 牛乳

冷やし中華~檸檬風味~ 弄券 ザーサイ和え 豆苗のスープ

きなこまんじゅう 鶏肉のもろみ味噌焼 金平ごぼう 御飯 お吸い物

フルーツボンチ

2種の味をお楽しみください

2日(土)

ハムエッグ ブロッコリーのサラダ 梅干し 味噌汁 フルーツ、牛乳

ハムエッグ ブロッコリーのサラダ パン コンソメスープ フルーツ 牛乳

鰆の塩麹焼 ビーフン炒め 法蓮草の胡桃和え 御飯 味噌汁

いちごムース 炙りつくね焼(2種)

五目大豆煮 わかめの酢の物 御飯 味噌汁

手作り赤ワインソースで

ツナと野菜の炒め物 大根のおかか和え 香の物 御飯 味噌汁 フルーツ、牛乳

ツナと野菜のソテー 大根のサラダ グリーンボタージュ フルーツ 牛乳

ポークソテー 赤ワインソース イタリアンサラダ 夏野菜のコンソメスープ ブリン

ミニバンケーキ

ほっけの若狭焼 れんこんのビリ辛炒め 水菜ともやしのささみ和え 味噌汁

じつくり煮込みました

4日(月)

オープンオムレツ スパゲティサラダ ふりかけ 御飯 味噌汁 フルーツ、牛乳

オープンオムレツ スパゲティサラダ パン コンソメスープ フルーツ 牛乳

味の染みこんだ鶏肉と冬瓜の煮物 筍の昆布だし炒め 小松菜のわさび和え 御飯 味噌汁

クレープ (チョコ)

あぶらかれいの唐揚げ 炊き合わせ アスパラの酢味噌かけ 御飯 お吸い物

旨味が溶け込んだカレー

5日(火)

揚げ真丈と野菜の煮物 小粒納豆 悔きのり 御飯 味噌汁 フルーツ、牛乳

ウインナーの豆乳クリーム煮 花野菜サラダ パン フルーツ 牛乳

欧風ビーフカレー 填油清 トレビスとレーズンのサラダ コンソメスープ

青りんごゼリー

豚肉と野菜のコク旨炒め さつま芋の甘煮 蒸し茄子の土佐醤油 味噌汁

沖縄にちなんだメニュー

海老と野菜の炒め物 キャベツサラダ たいみそ 味噌汁 フルーツ、牛乳

海老と野菜のソテー キャベツサラダ パン コンソメスープ フルーツ 牛乳

> 『お楽しみ麺の日』 沖縄そば ゴーヤチャンプルー おずくの三杯酢 ジューシー (炊き込み御飯)

メーブルケーキ

赤魚のムニエル バター醤油ソース ラタトゥイユ ライス 枝豆の冷製ボタージュ レモネードゼリー

本格中華

つみれと野菜の甘辛煮 白菜と豆苗のサラダ 香の物 味噌汁 フルーツ、牛乳

ハーブ煮込み 白菜と豆苗のサラダ バン フルーツ 牛乳

鶏肉の照り焼 切干大根の者物 長芋のゆかり和え

味噌汁

ビーチムース 麻婆豆腐

隠元の中華和え ワンタンとたっぷり野菜のスープ

9日(土)



たまねぎで血液さらさら

ーズ入りスクランブルエッグ スナップえんどうのしらす和え のり佃煮 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 スナップえんどうのしらすサラダ パン コンソメスープ フルーツ

ボークソテーオニオンソース グリル野菜 マスタード仕立て アボカドとリーフレタスのサラダ パン チャウダースープ

レアストロベリーケーキ すずきの塩焼

ピーマンとエリンギの炒め物 冬瓜の冷やし鉢 とうもろこし御飯 味噌汁

10日(日)



季節のちらし寿司

ウインナーと野菜のソテー ポテトサラダ 梅干し 御飯 味噌汁 フルーツ、牛乳

ウインナーと野菜のソテー ボテトサラダ パン ミルクスープ フルーツ

牛乳 茗荷と焼鮭のちらし寿司 根菜の炒め

おくらの生姜和え 赤だし

ミ二抹茶パンケーキ

鶏肉の醤油麹焼 がんもの炊き合わせ 法蓮草のビーナツ和え 味噌汁

11日(月)



さっぱりとポン酢で

葱入り卵焼 大根のサラダ たいみそ 御飯 味噌汁 フルーツ、牛乳

葱入り卵焼 大根のサラダ パン コンソメスープ フルーツ 牛乳

『無水調理の日』 グリルベーコンとアスパラの和風スパゲティ 空豆のソテー オリーブとサニーレタスのサラダ

南瓜のボタージュ無水仕立て

豚肉の冷製しゃぶしゃぶ ポン酢だれ 里芋の煮っころがし 香の物 御飯 味噌汁

12日(火)



健康増進メニュー

竹輪と野菜の煮物 カリフラワーのオーロラソースかけ ふりかけ 御飯 味噌汁 フルーツ、牛乳

ソーセージのコンソメ煮 カリフラワーのオーロラソースかけ パン フルーツ 牛乳

鶏肉の胡麻漬焼 真砂炒め 小松菜の塩昆布和え 細飯 味噌汁

ロールケーキ 『健康増進:おいしく減塩』 柚子香る夏野菜の焼浸し 御飯・フルーツ 具沢山味噌汁 豆乳仕立て



味を染み込ませました

ハムエッグ キャロットサラダ 焼きのり 御飯 味噌汁 フルーツ、牛乳

ハムエッグ キャロットサラダ パン グリーンポタージュ フルーツ 牛乳

ポークソテー 麹ジェノベーゼソース さつま芋のレーズン煮 パン ビーンズスープ マスカットゼリー

吹雪まんじゅう

鰆のみりん醤油焼 隠元の塩炒め お出汁香るとろろ 麦御飯 味噌汁



14日(木)

和風に仕上げました

ツナと野菜の炒め物 五目真丈と野菜の煮物 マカロニサラダ スナップえんどうの和え物 梅干し 香の物 御飯 味噌汁 味噌汁 フルーツ、牛乳 フルーツ、牛乳

ツナと野菜の炒め物 ウインナーのクリーム煮 マカローサラダ スナップえんどうのサラダ パン コンソメスープ フルーツ フルーツ 牛乳

牛乳 10品目の彩り中華丼 しゅうまい三点盛り たたき胡瓜 豆苗のスープ

チョコバウム

和風ミートローフ(牛) 車麩の炊き合わせ 味噌汁 豆乳ブリン 黒蜜かけ

15日(金)

山椒がアクセント

白身魚のフライ トマトソース

ブロッコリーのガーリックソテー

きのこマリネとアボカドのサラダ

コンソメ野菜スープ

ライス

苺ムース

味噌汁

鶏肉の山椒烤

ピーマンの当座煮

薬味たっぷり冷奴

16日(土)

上品に白だしで

ソーセージと野菜のソテー アスパラのサラダ のり佃煮 御飯 味噌汁 フルーツ、牛乳

ソーセージと野菜のソテー アスバラのサラダ パン コンソメスープ

牛乳 京風きつねうどん 小海老入り卵焼 水菜とささみの和え物 かつおだし御飯

フルーツ

レア抹茶ケーキ ごぼうの甘辛炒め 法蓮草のお浸し 御飯 味噌汁

ほっけの塩焼ともろこし真丈

#### 17日(日)



#### 朝食の定番

#### スクランブルエッグ レタスサラダ たいみそ

御飯 味噌汁 フルーツ、牛乳

### スクランブルエッグ レタスサラダ

ミルクスープ フルーツ 牛乳

あぶらかれいのサワークリームソース 空豆のソテー オリーブとレタスのサラダ パン

ベジタブルスープ たい焼き(カスタード)

豚肉の香味焼 ひじきの炒め煮 おくら納豆 味噌汁



柚子胡椒を効かせました

肉団子と根菜の煮物 トマトの和風和え のり佃煮 御飯 味噌汁 フルーツ、牛乳

豆乳クリーム煮 トマトのサラダ バン フルーツ 牛乳

鶏肉の柚子胡椒焼

白菜の煮浸し なめ茸おろし 御飯 味噌汁

クレーブ (バニラ)

#### 『無水調理の日』

白身魚のムニエル 葱バターソース 生姜ドレッシングのサラダ ライス・トマトの無水ポタージュ コーヒーゼリー

#### 19日(火)



一つ一つ丁寧に仕上げました

オープンオムレツ ちんげん菜の和え物 ふりかけ 御飯 味噌汁 フルーツ、牛乳

8

オーブンオムレツ ちんげん菜のサラダ パン コンソメスープ フルーツ

牛乳

豚肉の黒酢はちみつソース 油麩の含め煮 枝豆豆腐 御飯 味噌汁

フルーツ (すいか)

#### 牛挽肉の手作りコロッケ

いかと野菜の炒め物 香の物 味噌汁

#### 20日(水)



お野菜も一緒にどうぞ

ウインナーと野菜のソテー マカロニサラダ のり佃者 御飯 味噌汁 フルーツ、牛乳

ウインナーと野菜のソテー マカロニサラダ バン コーンボタージュ フルーツ

海老と卵の旨塩丼 しゅうまい三点盛り 豆苗ともやしの中華和え にらのスープ

ぶどうゼリー

牛乳

#### 蒸し鶏の濃厚胡麻だれ 南瓜の含め煮

ほうれん草の和え物 御飯 味噌汁

#### 21日(木)



カフェ風ランチ

ベーコンエッグ 隠元の和え物 香の物 味噌汁 フルーツ、牛乳

ベーコンエッグ 隠元のサラダ パン コンソメスープ フルーツ 牛乳

御飯

ミックスサンドイッチ 黄ズッキー二と茄子のグリル 胡桃とレタスのサラダ

チャウダースープ ショートケーキ

#### 赤魚の粕漬 筑前煮

小松並のお湯し 味噌汁

#### 22日(金)



#### 一つ一つ手作りしました

さつま揚げと野菜の含め煮 胡瓜のサラダ たいみそ 御飯 味噌汁 フルーツ、牛乳

ボトフ風 胡瓜のサラダ バン フルーツ 牛乳

さっぱり梅とろろ昆布そうめん 長芋の明太マヨ焼き おくらの旨だし和え 青菜御飯

### 全国お菓子巡りの旅

たっぷり玉葱と豚肉の生姜焼 炊き合わせ 冷やし茶碗蒸し 御飯 味噌汁

## 23日(土)



#### 人気のカレー

ツナと野菜の炒め物 小粒納豆 焼きのり 御飯 味噌汁 フルーツ、牛乳

ツナと野菜のソテー カリフラワーのサラダ パン ミルクスープ フルーツ 牛乳

チキンカレー 福油清 オリーブとレタスのサラダ ベジタブルスープ

#### パインムース

鯖の塩焼 ビーマンのオイスター炒め 白菜の柚子和え 御飯 豚汁



#### 京都ゆかりの料理

スクランブルエッグ野菜添え コールスロー 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 コールスロー バン コンソメスープ フルーツ 牛乳

納涼祭

『かわり味噌の日』 鱧と海老の天麩羅盛り合わせ がんもと茄子の炊いたん 法蓮草と湯葉の和え物・京五色漬 御飯・京都味噌の味噌汁

暑い日が続くなか、

お過ごしでしょうか。

まだまだ続く暑い夏を

乗り切るためには、

こまめな水分補給と

栄養補給が大切です。

今月は、夏バテ防止に

お食事にバランス良く

取り入れています。

良いとされる旬の

食材を普段の

皆様いかが

十分な睡眠・

# 栄養 メモ

25日(月)

### バンに合うメニュー

車麩と根菜の煮物 花野菜サラダ のり佃煮 御飯 味噌汁 フルーツ、牛乳

ハーブ煮込み 花野菜サラダ フルーツ 牛乳

#### 『無水調理の日』

グリルチキン シャリアピンソース 空豆とショートパスタのソテー イタリアンサラダ パン・人参の無水ポタージュ

ロールケーキ

あぶらかれいの漬焼 揚げ真丈の含め煮 御飯 味噌汁 フルーツ

# 26日(火)

#### お昼は中華

オープンオムレツ スナップえんどうとささみのサラダ たいみそ 御飯 味噌汁

フルーツ、牛乳 オープンオムレツ スナップえんどうとささみのサラダ パン コンソメスープ フルーツ

#### 鰹節香るソース焼きそば ちんげん菜の中華煮浸し

長芋のナムル 白湯スープ

牛乳

#### マンゴーブリン

ほっけの和風おろし 隠元の山椒炒め なめ昔和え 御飯 味噌汁



#### トマトも入れて夏らしく

ソーセージと野菜の炒め物 小松菜のお浸し ふりかけ 御飯 味噌汁 フルーツ、牛乳

ソーセージと野菜のソテー 小松菜のサラダ バン ミルクスープ フルーツ

#### 牛乳 オムライス 海老のトマトクリームソース バジルボテト

彩り野菜のビクルス コンソメスープ

## りんごムース

豚肉の柚子麹焼 根菜の炊き合わせ 水草と玉葱の和え物 味噌汁

# 28日(木)

#### ジューシーに仕上げました

つみれと野菜の含め煮 アスパラの和え物 焼きのり 御飯 味噌汁 フルーツ、牛乳

鯛つみれのクリーム煮 アスパラのサラダ パン フルーツ 牛乳

チキン南蛮 タルタル添え なべしぎ 香の物 御飯

#### けんちん汁 黒糖まんじゅう

ジューシービーマンの肉詰め(牛) 切干大根の煮物 御飯 味噌汁 抹茶ゼリー

# 29日(金)

#### シンブルな塩焼きで

スクランブルエッグ スパゲティサラダ 梅干し 御飯 味噌汁 フルーツ、牛乳

スクランブルエッグ スパゲティサラダ パン コンソメスープ フルーツ 牛乳

#### 鯵の塩焼

豆腐のたらこあんかけ ブロッコリーの胡麻和え 御飯 具だくさん味噌汁

ワッフル

豚肉の甘辛焼 焼野菜添え 南瓜のいとこ煮 法蓮草の和え物 御飯 味噌汁

### 30日(土)



#### 食欲の進む味

海老と野菜の炒め カリフラワーのサラダ 香の物 御飯 味噌汁 フルーツ、牛乳

海老と野菜のソテー 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

すだちおろしのぶっかけうどん 竹輪の磯部揚げ 苦瓜ともやしの和え物 草めし御飯

## 水ようかん

鰆の香味にらだれ 豚肉とごぼうの炒め物 土佐納豆 御飯 味噌汁

# 31日(日) F.OC's

#### chef イベントメニュー

ハムエッグ 胡瓜とチーズのサラダ のり佃煮 御飯 味噌汁

フルーツ、牛乳 ハムエッグ 胡瓜とチーズのサラダ パン グリーンボタージュ フルーツ 牛乳

## リクエストメニュー

クリームブッセ

『野菜の日』 たっぷり野菜と鶏肉のトマト煮込み 手作り無添加人参ドレッシングサラダ 押し麦入りバターライス

モロヘイヤスープ・パンナコッタ

#### 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。



#### 今月の特別なお食事 Special Days

7日昼食 お楽しみ麺の日 12日夕食 健康増進メニュー 全国お菓子巡りの旅 22日おやつ

24日昼食 24日夕食 31日昼食 31日夕食

納涼祭 かわり味噌の日 リクエストメニュー 野草の日

## 8月7日は二十四節気のひとつ『立秋』です。

立春からちょうど半年。1年の太陽の運行のもとに考えられた二十四節気のひとつ『立秋』。 暦の上では秋の始まりですが、日中にはまだ援暑が厳しく、1年で最も気温が高くなる時期です。 『暑中見舞い』が『残暑見舞い』に切り替わるのもこの立秋です。 まだまだ暑さが続きますが、皆様におかれましても何卒ご自愛の上お過ごしください。