

9月 献立表

今月の
見どころ！
食どころ！

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
菊を観賞する要が行われていた「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。



東郷ウエリデクア尾山白

1日(日)		2日(月)		3日(火)		4日(水)		5日(木)		6日(金)		7日(土)		8日(日)	
															
とろろの乗ったおそば		麺で柔らかく仕上げました		お昼はカレー		やさしい味で仕上げました		味を染み込ませました		さっぱりとした麺		さくさくに仕上げました		定番の塩焼き	
和朝食 洋朝食 昼食 夕食	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	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	チーズ入りスクランブルエッグ ポテトサラダ のり佃煮 御飯 味噌汁 フルーツ、牛乳	さつま揚げと根菜の煮物 アスパラサラダ ふりかけ 御飯～ひとめぼれ～ 味噌汁 フルーツ、牛乳	ハムエッグ 小粒納豆 香の物 御飯 味噌汁 フルーツ、牛乳	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	車麩と野菜の含め煮 トマトサラダ 梅干し 御飯 味噌汁 フルーツ、牛乳	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							
	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	海老と野菜のソテー 大根サラダ パン コンソメスープ フルーツ 牛乳	チーズ入りスクランブルエッグ ポテトサラダ パン ミルクスープ フルーツ 牛乳	ウインナーと根菜のコンソメ煮 アスパラサラダ パン フルーツ 牛乳	ハムエッグ カリフラワーとレーズンのサラダ パン コーンポタージュ フルーツ 牛乳	ジャーマンポテト 小松菜のサラダ パン コンソメスープ フルーツ 牛乳	ソーセージのクリームスープ トマトサラダ パン フルーツ 牛乳	枝豆入りオムレツ スパゲティサラダ パン コンソメスープ フルーツ 牛乳							
	お出汁香のおぼろそば 南瓜のいとか煮 ゆかり御飯 フルーツポンチ	豚肉の塩焼焼 がんもの含め煮 隠元の胡桃和え 御飯 味噌汁	大豆と焼肉のキーマカレー 福神漬 オリーブとアボカドのサラダ ベジタブルスープ 味噌汁	鯖の味噌漬焼 れんこんの塩炒め 法蓮草のお浸し 御飯～ひとめぼれ～ お吸い物	ポークソテー・パルサミコース ズッキーニとピーマンのソテー フレンチサラダ パン コンソメスープ	『お楽しみ麺の日』 山椒風味の鴨肉のつけ汁冷麦 しらす入り卵焼 スナッペンどうの梅かつお和え 青菜御飯	『おうちで外食気分の日』 銀座おのてら季節のかき揚げ丼 豆腐の青海苔揚げ おくらのなめ煮和え 味噌汁	鯉の塩焼 ひじきの炒め煮 ブロックリーのわさび和え 御飯 たっぷり野菜の豚汁							
	和のパンケーキ（抹茶クリーム） あぶらかいひの若狭焼 金平ごぼう スナッペンどうのささみ和え 御飯 味噌汁	クレープ（チョコ） 鯖の油淋ソース（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 あさりとピーマンの当座煮 白菜の柚子和え 御飯 味噌汁	たい焼き おでん きのこの炒め物 胡瓜の漬漬 茶飯～ひとめぼれ～ 味噌汁	コーヒーゼリー めばるの煮付け 里芋の明太マヨ焼 玉葱と豆苗の和風和え 御飯 味噌汁	レア抹茶ケーキ つくねと野菜の煮物 小海老とキャベツの炒め物 アボカドの和え物 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・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 パセリライス、人参の無水ポタージュ							
9日(月)		10日(火)		11日(水)		12日(木)		13日(金)		14日(土)		15日(日)		16日(月)	
															
無病息災や長寿を願って		人気の天ぷら		味の染み込んだお揚げと		一つ一つ手作りで		定番の魚料理を		中華ランチ		コクのあるソース		敬老の日	
和朝食 洋朝食 昼食 夕食	ウインナーと野菜の炒め物 胡瓜の和え物 のり佃煮 御飯 味噌汁 フルーツ、牛乳	スクランブルエッグ たらもサラダ ふりかけ 御飯 味噌汁 フルーツ、牛乳	肉団子と野菜の煮物 スナッペンどうの辛子和え のり佃煮 御飯 味噌汁 フルーツ、牛乳	ベーコンエッグ キャロットサラダ たいみそ 御飯～ひとめぼれ～ 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 梅干し 御飯 味噌汁 フルーツ、牛乳	絹厚揚げの含め煮 キャベツとハムの和え物 香の物 御飯 味噌汁 フルーツ、牛乳	オープンオムレツ 白菜のサラダ のり佃煮 御飯 味噌汁 フルーツ、牛乳	ソーセージと野菜の炒め物 トマトサラダ ふりかけ 御飯 味噌汁 フルーツ、牛乳							
	ウインナーと野菜の炒め物 胡瓜のサラダ パン 豆乳スープ フルーツ 牛乳	スクランブルエッグ たらもサラダ パン コンソメスープ フルーツ 牛乳	ミートボールのコンソメ煮 スナッペンどうのサラダ パン フルーツ 牛乳	ベーコンエッグ 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	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	完熟トマト煮込み キャベツとハムのサラダ 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	ソーセージと野菜の炒め物 トマトサラダ パン コーンポタージュ フルーツ 牛乳							
	『重陽の節句』 栗入り秋のちらし寿司 野菜の焼浸し 法蓮草の菊花和え 赤だし	蒸し鶏の濃厚胡麻だれ しらすとピーマンの炒め 御飯 貝だくさん味噌汁	甘辛お揚げのきつねそば 茹きたの田楽 おくらのおろし和え 鮭と大葉の混ぜ御飯	鶏肉の治部煮 れんこんと海老のピリ辛炒め 隠元のピーナツ和え 御飯～ひとめぼれ～ 味噌汁	赤魚の粕漬 焼野菜添え 大豆とひじきの炒め煮 長芋の漬漬 あさり御飯 味噌汁	ジャージャー麺 春巻 ごま油香る三色ナムル 白湯スープ	『無水調理の日』 ポークソテー 赤ワインソース アスパラのガーリックソテー イタリアンサラダ パン、じゃが芋の無水ポタージュ	『敬老の日』 シェフ自慢のイベントメニュー							
	ねりきり（花菊） 煮込みハンバーグ カリフラワーのフラン 生姜ドレッシングのサラダ ライス コンソメスープ	抹茶ゼリー 黒蜜かけ 海老と野菜の天婦羅 天つゆ 南瓜のいとか煮 小松菜の塩昆布和え 御飯、味噌汁	りんごムース 『食事での良い睡眠を』 ポークソテーきのこクリームソース さつま芋と胡桃のサラダ 押し麦と野菜のピラフ ひよこ豆のトマトスープ、フルーツ	エクレア 男爵芋の手作りコロケ（2種） 五目真丈の含め煮 香の物 御飯 御飯～ひとめぼれ～ 味噌汁	ミニパンケーキ 豚肉の黒酢はちみつソース ごぼうの味噌炒め かぶのおかか和え 御飯 かき玉汁	黒糖まんじゅう 鶏肉の炙り香味焼 筍と切り昆布の煮物 御飯 味噌汁 抹茶ゼリー 小豆かけ	レアストロベリーケーキ ルウエー鯖の塩焼 炊き合わせ しそ納豆 御飯 貝だくさん味噌汁	チョコバウンドケーキ チキンソテー チーズソース グリーンサラダ ライス コンソメ野菜スープ フルーツポンチ							

17日から末日まで

9 月 献 立 表

東急ウェリナケア尾山台

17日(火)		18日(水)		19日(木)		20日(金)		21日(土)		22日(日)		23日(月)		24日(火)	
															
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	
和朝食 洋朝食 昼食 夕食	つみれと野菜の甘辛煮 隠元の炒め物 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 御飯～ひとめぼれ～ 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 のり佃煮 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	豆腐と根菜の含め煮 スナッペンどうのしらす和え のり佃煮 御飯 味噌汁 フルーツ、牛乳	スクランブルエッグ ポテトサラダ 香の物 御飯 味噌汁 フルーツ、牛乳							
	鯛つみれのボトフ風 隠元のソテー パン 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 パン コンソメスープ フルーツ 牛乳	クリームスープ煮 スナッペンどうのサラダ パン フルーツ 牛乳	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 スナッペンどうのしらすサラダ パン フルーツ 牛乳	スクランブルエッグ ポテトサラダ パン コンソメスープ フルーツ 牛乳							
	『十五夜』 月見うどん さつま芋の大学芋仕立て 胡瓜のささみ和え 秋の五目炊き込み御飯	麻婆豆腐 海老しゅうまい 春雨サラダ 御飯～ひとめぼれ～ 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ターソテー 蜂蜜ドレッシングのサラダ ミネストローネ	シャキシャキ野菜と鯉の南蛮漬 根菜の筑前煮 小松菜の胡麻和え 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	『秋分の日』 ほっけの塩焼と銀杏真丈 秋茄子ときのこの揚げだし ちんげん菜のお浸し 御飯、赤だし	鶏肉の胡麻漬焼 海老真丈の煮物 お出汁香のとうろ 麦御飯 味噌汁	鯉節香るソース焼きそば ワンタン 隠元の中華和え たっぷり野菜の白湯スープ							
	全国お菓子巡りの旅	マンゴープリン	吹雪まんじゅう	ロールケーキ	グレープゼリー	さつま芋あんのあん玉	フルーツ (二十世紀梨)	杏仁豆腐							
和朝食 洋朝食 昼食 夕食	豚肉の温しやぶしやぶ おろしポン酢 がんも根菜の煮物 ブロッコリーのおかか和え 御飯、味噌汁	ぶりの照り焼 いかと長手の炒め キャベツの梅麹和え 御飯～ひとめぼれ～ 味噌汁	鶏肉のねぎ塩だれ 揚げ真丈の含め煮 もずくの三杯酢 御飯 味噌汁	豚肉のもろみ味噌焼 しらすとアスパラの炒め物 わさび豆腐 御飯 お吸い物	シューシービーマンの内詰め (牛) ひじきの炒め煮 大根のしそ和え 御飯 味噌汁	豚肉の生姜焼 油麩と根菜の炊き合わせ 御飯 味噌汁 豆乳プリン 黒蜜かけ	鯖の味噌煮 (西京味噌) れんこんのたらこ炒め 胡瓜と玉葱の和え物 御飯 お吸い物	和風ミートローフ 筍といかの昆布だし炒め なめ茸和え 御飯 味噌汁							
	25日(水)	26日(木)	27日(金)	28日(土)	29日(日)	30日(月)									
															
	さっくりと仕上げました	酸味の効いたソースで	山形ゆかりの料理	ジューシーに仕上げました	洋食ランチ	梅の風味でさっぱりと									
和朝食 洋朝食 昼食 夕食	ツナと野菜の炒め物 トマトとアボカドのサラダ のり佃煮 御飯 味噌汁 フルーツ、牛乳	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	法蓮草入りオムレツ マカロニサラダ 梅干し 御飯 味噌汁 フルーツ、牛乳	ウインナーと野菜の炒め物 かぶと豆腐の和え物 ぶりかけ 御飯～ひとめぼれ～ 味噌汁 フルーツ、牛乳	ベーコンエッグ 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	さつま揚げと野菜の煮物 隠元のツナサラダ たいみそ 御飯 味噌汁 フルーツ、牛乳		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。							
	ツナと野菜のソテー 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	法蓮草入りオムレツ マカロニサラダ パン コンソメスープ フルーツ 牛乳	ウインナーと野菜の炒め物 かぶと豆腐のサラダ パン コーンポタージュ フルーツ 牛乳	ベーコンエッグ 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 隠元のツナサラダ パン フルーツ 牛乳									
	フライドチキン アスパラのチーズ焼き 彩り野菜のピクルス パン フレンチオニオンスープ	あさりの卵とし井 茄子のピリ辛炒め ちんげん菜のささみ和え 味噌汁	鮭の塩焼 白菜と竹輪の煮浸し ブロッコリーの土佐和え かやく御飯 味噌汁	鶏肉の醤油麹焼 ビーマンの生姜炒め 若布と胡瓜の酢味噌和え 御飯～ひとめぼれ～ お吸い物	バター巻る 国産きのこの和風スパゲティ バジルポテト サニーレタスとトレビスのサラダ カレー風味のスープ	ほっけの昆布塩焼 高野豆腐の炊き合わせ ちんげん菜の柚子和え 栗御飯 味噌汁									
	ショコラケーキ	きなこ饅頭	ピーチムース	クレープ (梅)	パンナコッタ	どらやき									
和朝食 洋朝食 昼食 夕食	たらの幽庵焼 車麩と根菜の煮物 小粒納豆 御飯 味噌汁	『無水調理の日』 ポークソテー パルサミコンソ 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』 牛肉と里芋の芋煮風 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』 煙のフライ 2種ソース 五目大豆煮 香の物 御飯～ひとめぼれ～、味噌汁	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	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									
	今月の特別なお食事 Special Days														
	6日昼食 お楽しみ麺の日 7日昼食 おうちで外食気分の日 9日昼食 重陽の節句 11日昼食 健康増進メニュー 16日昼食 敬老の日	17日昼食 22日昼食 27日夕食 28日夕食 お楽しみ麺の日 秋分の日 かわり味噌の日 旬さかなの日	十五夜 秋分の日 秋分の日 旬さかなの日	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。											

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。

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。

