

8月献立表

今月の
見どころ！
食どころ！

8月は夏本番！

冬瓜やゴーヤなど夏の食材をご提供致します。
その他、そうめんやぶっかけうどんといった
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過ごしていければ幸いです。



東急ウエルナケア尾山台

1日(金)		2日(土)		3日(日)		4日(月)		5日(火)		6日(水)		7日(木)		8日(金)	
さっぱり檸檬風味で		2種の味をお楽しみください		手作り赤ワインソースで		じっくり煮込みました		旨味が溶け込んだカレー		ゆずの風味香る		沖縄にちなんだメニュー		本格中華	
和朝食 洋朝食 昼食 おやつ 夕食	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 御飯 味噌汁 フルーツ、牛乳	ハムエッグ ブロッコリーのサラダ 梅干し 御飯 味噌汁 フルーツ、牛乳	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	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	揚げ真丈と野菜の煮物 小粒納豆 梅干し 御飯 味噌汁 フルーツ、牛乳	ベーコンエッグ 胡瓜の和え物 梅干し 御飯 味噌汁 フルーツ、牛乳	海老と野菜の炒め物 キャベツサラダ たいみそ 御飯 味噌汁 フルーツ、牛乳	つみれと野菜の甘辛煮 白菜と豆苗のサラダ 香の物 御飯 味噌汁 フルーツ、牛乳							
	肉団子のクリームスープ レタスとコーンのサラダ パン フルーツ 牛乳	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	ツナと野菜のソテー 大根のサラダ パン グリーンポタージュ 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	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	ベーコンエッグ 胡瓜のサラダ パン コーンポタージュ 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	鯛つみれのハーブ煮込み 白菜と豆苗のサラダ パン フルーツ 牛乳							
	冷やし中華～檸檬風味～ 春巻 ザーサイ和え 豆腐のスープ	鱈の塩麹焼 ピーマン炒め 法蓮草の胡桃和え 御飯 味噌汁	ポークソテー 赤ワインソース イタリアンサラダ パン 夏野菜のコンソメスープ プリン	味の染みこんだ鶏肉と冬瓜の煮物 福神漬 トレビスとレーズンのサラダ コンソメスープ 味噌汁	欧風ビーフカレー 厚揚げの含め煮 大根のしそ和え 御飯 味噌汁	鯖の塩焼 厚揚げの含め煮 大根のしそ和え 御飯 味噌汁	『ご当地グルメ』 沖縄そば ゴーヤチャンプルー もずくの三杯酢 ジュース（炊き込み御飯）	鶏肉の照り焼 切干大根の煮物 長芋のゆかり和え 御飯 味噌汁							
	きなこまんじゅう	いちごムース	ミニパンケーキ	クレープ（チョコ）	青りんごゼリー	もみじまんじゅう	メーブルケーキ	ピーチムース							
		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		ほっけの若狭焼 れんこんのピリ辛炒め 水菜ともやしのささみ和え 御飯 味噌汁		あぶらかいひの唐揚げ 炊き合わせ アスパラの酢味噌かけ 御飯 お吸い物		豚肉と野菜の炊き合わせ さつま芋の甘煮 蒸し茄子の土佐醤油 御飯 味噌汁		鶏肉のねぎ塩だれ きのこ白滝の炒め ちんげん菜の磯和え 御飯 味噌汁		赤魚のムニエル バター醤油ソース ラタトゥイユ ライス 枝豆の冷製ポタージュ レモネードゼリー		麻婆豆腐 隠元の中華和え 御飯 ワンタンとたっぷり野菜のスープ	
9日(土)		10日(日)		11日(月)		12日(火)		13日(水)		14日(木)		15日(金)		16日(土)	
たまねぎで血液さらさら		季節のちらし寿司		さっぱりとポン酢で		健康増進メニュー		味を染み込ませました		和風に仕上げました		山椒がアクセント		上品に白だしで	
和朝食 洋朝食 昼食 おやつ 夕食	チーズ入りスクランブルエッグ 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	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	鶏入り卵焼 大根のサラダ たいみそ 御飯 味噌汁 フルーツ、牛乳	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	ハムエッグ キャロットサラダ のり佃煮 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 梅干し 御飯 味噌汁 フルーツ、牛乳	五目真丈と野菜の煮物 スナッペンどうの和え物 香の物 御飯 味噌汁 フルーツ、牛乳	ソーセージと野菜のソテー アスパラのサラダ 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 スナッペンどうのしらすサラダ パン コンソメスープ フルーツ 牛乳	ウインナーと野菜のソテー ポテトサラダ パン ミルクスープ フルーツ 牛乳	鶏入り卵焼 大根のサラダ パン コンソメスープ フルーツ 牛乳	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	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	ツナと野菜の炒め物 マカロニサラダ パン コンソメスープ フルーツ 牛乳	ウインナーのクリーム煮 スナッペンどうのサラダ パン フルーツ 牛乳	ソーセージと野菜のソテー アスパラのサラダ パン コンソメスープ フルーツ 牛乳							
	ポ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	茗荷と焼鮭のちらし寿司 根菜の炒め おくらと生姜和え 赤だし	『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 南瓜のポタージュ無水仕立て	鶏肉の胡麻漬焼 真砂炒め 小松菜の塩昆布和え 御飯 味噌汁	ポークソテー 鶏ジェノバゼソース 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	10品目の彩り中華丼 しゅうまい三点盛り たたき胡瓜 豆腐のスープ	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 ライス～ささにしき～ コンソメ野菜スープ	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							
	レアストロベリーケーキ	ミニ抹茶パンケーキ	黒糖ケーキ	ロールケーキ	吹雪まんじゅう	チョコバウム	苺ムース	レア抹茶ケーキ							
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		鶏肉の醤油麹焼 がんもとの炊き合わせ 法蓮草のピーナツ和え 御飯 味噌汁		豚肉の冷製しゃぶしゃぶ ポン酢だれ 里芋の煮ころがし 香の物 御飯 味噌汁		『健康増進：おいしく減塩』 鯉のカラー竜田揚げ 柚子香る夏野菜の焼浸し 御飯・フルーツ 貝沢山味噌汁 豆乳仕立て		鯉のみりん醤油焼 隠元の塩炒め お出汁香るとうろ 麦御飯 味噌汁		和風ミートローフ（牛） 車麩の炊き合わせ 御飯 味噌汁 豆乳プリン 黒蜜かけ		鶏肉の山椒焼 ピーマンの当座煮 菜味たっぷり冷奴 御飯 味噌汁		ほっけの塩焼ともろこし真丈 ごぼうの甘辛炒め 法蓮草のお浸し 御飯 味噌汁	

17日から末日まで

8 月 献 立 表

東急ウエリナケア尾山台

	17日(日)	18日(月)	19日(火)	20日(水)	21日(木)	22日(金)	23日(土)	24日(日)	
									
和朝食	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	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	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	ウインナーと野菜のソテー マカロニサラダ のり佃煮 御飯 味噌汁 フルーツ、牛乳	ベーコンエッグ 隠元の和え物 香の物 御飯 味噌汁 フルーツ、牛乳	さつま揚げと野菜の含め煮 胡瓜のサラダ たいみそ 御飯～ささにしき～ 味噌汁 フルーツ、牛乳	ツナと野菜の炒め物 小粒納豆 のり佃煮 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 梅干し 御飯 味噌汁 フルーツ、牛乳	和朝食
洋朝食	スクランブルエッグ レタスサラダ パン ミルクスープ フルーツ 牛乳	肉団子の豆乳クリーム煮 トマトのサラダ フルーツ 牛乳	オープンオムレツ ちんげん菜のサラダ パン コンソメスープ フルーツ 牛乳	ウインナーと野菜のソテー マカロニサラダ パン コーンポタージュ フルーツ 牛乳	ベーコンエッグ 隠元のサラダ パン コンソメスープ フルーツ 牛乳	ポトフ風 胡瓜のサラダ パン 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	スクランブルエッグ野菜添え コールスロー パン コンソメスープ フルーツ 牛乳	洋朝食
昼食	あぶらかいのサークリームソース 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	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	豚肉の黒酢はちみつソース 油麩の含め煮 枝豆腐 御飯 味噌汁	海老と卵の旨塩丼 しゅうまい三点盛り 豆苗とやし中華和え にらのスープ	ミックスサンドイッチ 黄スッキーニと茄子のグリル 胡瓜とレタスのサラダ チャウダースープ	さっぱり梅とろろ昆布そうめん 長芋の明太マヨ焼き おくら旨だし和え 青菜御飯～ささにしき～	チキンカレー 福神漬 オリーブとレタスのサラダ ベジタブルスープ	納涼祭メニュー	昼食
夕食	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 御飯 味噌汁	クレープ (パニラ) 『無水調理の日』 白身魚のムニエル 葱バターソース 生薬ドレッシングのサラダ ライス・トマトの無水ポタージュ コーヒゼリー	牛挽肉の手作りコロッケ いかと野菜の炒め物 香の物 御飯 味噌汁	ふどうゼリー 蒸し鶏の濃厚胡麻だれ 南瓜の含め煮 ほうろい草の和え物 御飯 味噌汁	ショートケーキ 赤魚の粕漬 筑前煮 小松菜のお浸し 御飯 味噌汁	全国お菓子巡りの旅 たっぷり玉葱と豚肉の生薬焼 炊き合わせ 冷やし茶碗蒸し 御飯～ささにしき～ 味噌汁	バインムース 鯖の塩焼 ピーマンのオイスター炒め 白菜の柚子和え 御飯 豚汁	スイカ 『かわり味噌の日』 鰻と海老の天麩羅盛り合わせ がんもどきと茄子の炊いたん 法蓮草と湯葉の和え物・京五色漬 御飯・京都味噌の味噌汁	夕食

	25日(月)	26日(火)	27日(水)	28日(木)	29日(金)	30日(土)	31日(日)
							
和朝食	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	オープンオムレツ スナッブ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	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	つみれと野菜の含め煮 アスパラの和え物 のり佃煮 御飯 味噌汁 フルーツ、牛乳	スクランブルエッグ スパゲティサラダ 梅干し 御飯～ささにしき～ 味噌汁 フルーツ、牛乳	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	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
洋朝食	ベーコンと野菜のハーブ煮込み 花野菜サラダ パン フルーツ 牛乳	オープンオムレツ スナッブ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 牛乳	ソーセージと野菜のソテー 小松菜のサラダ パン ミルクスープ 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	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	海老と野菜のソテー カリフラワーのサラダ パン グリーンポタージュ フルーツ 牛乳	ハムエッグ 胡瓜とチーズのサラダ パン コンソメスープ フルーツ 牛乳
昼食	『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	豚肉の味噌漬焼 れんごんの甘辛炒め 里芋のずんだかけ 御飯 お吸い物	オムライス 海老のトマトクリームソース パジルポテト 彩り野菜のピクルス コンソメスープ	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	鰻の塩焼 豆腐のたらこあんかけ ブロッコリーの胡麻和え 御飯～ささにしき～ 具だくさん味噌汁	すだちおろしのぶっかけうどん 竹輪の端部揚げ き瓜とやし中華の和え物 菜めし御飯	自家製赤魚の西京漬焼 里芋の煮っころがし おくら梅かけ 御飯 お吸い物
夕食	クリームブッセ あぶらかいの漬焼 揚げ真丈の含め煮 御飯 味噌汁 フルーツ	マンゴープリン ほっけの和風おろし 根元の山椒炒め なめ茸和え 御飯 味噌汁	りんごムース 豚肉の柚子麩焼 隠元の山椒炒め 水菜と玉葱の和え物 御飯 味噌汁	黒糖まんじゅう ジューシーピーマンの肉詰め(牛) 切干大根の煮物 御飯 味噌汁 抹茶ゼリー	豚肉の甘辛焼 焼野菜添え 南瓜のいこ煮 法蓮草の和え物 御飯 味噌汁 味噌汁	水ようかん 鰻の香味にらだれ 豚肉とごぼうの炒め物 土佐納豆 御飯 味噌汁	旬のおやつ 『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

今月の特別なお食事 Special Days

7日昼食 ご当地グルメ
12日夕食 健康増進メニュー
22日おやつ 全国お菓子巡りの旅

23日昼食 納涼祭メニュー
24日夕食 かわり味噌の日
31日おやつ 旬のおやつ
31日夕食 野菜の日

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、中にはまだ残暑が厳しく、1年で最も気温が高くなる時期です。『暑中見舞い』『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は何卒ご自愛の上お過ごしください。

- 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場合がございます。

栄養
メモ

暑い日が続くなか、皆様いかが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十分な睡眠・栄養補給が大切です。今月は、夏バテ防止に良いとされる旬の食材を普段のお食事にバランス良く取り入れています。