

8月献立表

今月の
見どころ！
食どころ！

冬瓜や芋・ヤなど夏の食材をご提供致します。
その他、そうめんなど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。



東急ウエルリチケア尾山台

1日(土)		2日(日)		3日(月)		4日(火)		5日(水)		6日(木)		7日(金)		8日(土)		
じっくり煮込みました		イベントメニュー		麺でふくらと		お昼は中華		ジューシーなメンチカツ		玉葱の甘味たっぷり		香ばしく焼き上げました		甘辛味で御飯が進む		
和朝食	ベーコンエッグ ちんげん菜の和え物 のり佃煮 御飯 味噌汁 フルーツ、牛乳	洋朝食	ソーセージと野菜の炒め物 じゃが芋とタラコのサラダ 梅干し 御飯 味噌汁 フルーツ、牛乳	昼食	しらす入りオムレツ キャベツの和え物 ふりかけ 御飯 味噌汁 フルーツ、牛乳	夕食	厚揚げと野菜の含め煮 カリフラワーの和え物 たいみそ 御飯 味噌汁 フルーツ、牛乳	和朝食	ツナと野菜の炒め物 レタスサラダ 香の物 御飯 味噌汁 フルーツ、牛乳	洋朝食	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	昼食	さつま揚げと野菜の煮物 南瓜サラダ 梅干し 御飯 味噌汁 フルーツ、牛乳	夕食	スクランブルエッグ野菜添え しそ納豆 のり佃煮 御飯 味噌汁 フルーツ、牛乳	
	ベーコンエッグ ちんげん菜のサラダ 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 じゃが芋とタラコのサラダ パン コンソメスープ フルーツ 牛乳		しらす入りオムレツ キャベツのサラダ パン ミルクスープ フルーツ 牛乳		ウインナーと野菜のハーブ煮込み カリフラワーのサラダ パン フルーツ 牛乳		ツナと野菜の炒め物 レタスサラダ パン コンソメスープ フルーツ 牛乳		ハムエッグ キャロットサラダ パン コンソメスープ フルーツ 牛乳		ベーコンの豆乳クリーム煮 南瓜サラダ パン フルーツ 牛乳		スクランブルエッグ野菜添え 温野菜サラダ パン コンソメスープ フルーツ 牛乳	
	鰯の若狭焼 里芋の白煮 スナッペンとうろの胡麻和え 炊き込み御飯 味噌汁		ご当地メニュー		鯖の麹唐揚げ おくらの煮浸し 枝豆豆腐 御飯 味噌汁		五目チャーハン 肉しゅうまい 春雨サラダ にらのスープ		メンチカツ 根菜の炒め煮 胡瓜の柚子和え 御飯 味噌汁		いかとアスパラの和風スパゲティ グリル野菜 マスタードソース コンとレタスのサラダ 枝豆のポタージュ		鶏肉の黒酢はちみつソース 油麩の炊き合わせ 水菜と玉葱の和風和え 御飯 味噌汁		アブラカレイのムニエル トマトソース 福元のソテー オリーブとレタスのサラダ パン チャウダースープ	
	塩まんじゅう 味の染みこんだ鶏肉と冬瓜の煮物 筍の昆布だし炒め 水菜と玉葱の和え物 御飯 味噌汁		たい焼き (カスタード)		ロールケーキ (バナナ)		ビーチムース		和のパンケーキ (きなこ&黒糖)		エクレア		紅茶ケーキ		コーヒゼリー	
9日(日)		10日(月)		11日(火)		12日(水)		13日(木)		14日(金)		15日(土)		16日(日)		
一つ一つ丁寧に焼き上げました		お野菜と共に		お楽しみ麺の日		人気のカレー		和風に仕上げました		胡麻の風味広がる		たまねぎで血液さらさら		イベントメニュー		
和朝食	ソーセージと野菜のソテー スパゲティサラダ たいみそ 御飯 味噌汁 フルーツ、牛乳	洋朝食	つみれと根菜の煮物 小松菜とささみの和え物 のり佃煮 御飯 味噌汁 フルーツ、牛乳	昼食	具だくさん卵焼 アスパラのサラダ 香の物 御飯 味噌汁 フルーツ、牛乳	夕食	ウインナーと野菜のソテー マカロニサラダ ふりかけ 御飯 味噌汁 フルーツ、牛乳	和朝食	ベーコンエッグ トマトのサラダ たいみそ 御飯 味噌汁 フルーツ、牛乳	洋朝食	五目真丈の含め煮 カリフラワーの和え物 のり佃煮 御飯 味噌汁 フルーツ、牛乳	昼食	ツナと野菜の炒め物 ポテトサラダ 梅干し 御飯 味噌汁 フルーツ、牛乳	夕食	スクランブルエッグ 大根の和え物 のり佃煮 御飯 味噌汁 ヨーグルト、牛乳	
	ソーセージと野菜のソテー スパゲティサラダ パン グリーンポタージュ フルーツ 牛乳		鯛つみれのポトフ風 小松菜とささみのサラダ パン フルーツ 牛乳		具だくさん卵焼 アスパラのサラダ 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 コンポタージュ フルーツ 牛乳		ベーコンエッグ トマトのサラダ 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 カリフラワーのサラダ パン フルーツ 牛乳		ツナと野菜の炒め物 ポテトサラダ パン コンソメスープ フルーツ 牛乳		スクランブルエッグ 大根のサラダ パン ミルクスープ フルーツ 牛乳	
	親子丼 里芋の揚げ出し 香の物 味噌汁		めばるの竜田揚げ ブロッコリーと小海老の炒め キャベツのなめ煮和え 炊き込み御飯 味噌汁		『お楽しみ麺の日』 まろやか薬膳白湯麺 国産にらのチヂミ 胡瓜のナムル		チキンカレー 福神漬 レーズンとアボカドのサラダ ベジタブルスープ		鯉の塩焼 揚げ真丈の煮物 水菜ともやしの和え物 具だくさん味噌汁		海老カツのサンドイッチ さつま芋のレモン煮 チーズサラダ コンソメスープ		じゃこおろしそうめん 茄子の田楽 法蓮草の磯和え とうもろこし御飯		赤魚の酒蒸し 柚子胡椒餡 ビーフン炒め スナッペンとうろの和風和え 御飯 味噌汁	
	クレープ (いちご)		りんごムース		黒糖まんじゅう		ブッセ		ビーチゼリー		パウムクーヘン (チョコ)		カステラ		和のパンケーキ (抹茶クリーム)	
夕食	ジューシービーマンの肉詰め がんもとの煮物 御飯 味噌汁 フルーツ	洋朝食	牛肉と野菜の炊き合わせ ひじきの炒め煮 薬味たっぷり冷奴 御飯 味噌汁 フルーツ	昼食	鯛の塩焼焼 車麩の炊き合わせ 御飯 味噌汁 アセロラゼリー	夕食	鯖の梅しそ焼 ビーマンの当座煮 お出汁香のとうろ 麦御飯 味噌汁	和朝食	和風ミートローフ れんごんのといかの炒め おくらの土佐和え 御飯 お吸い物	洋朝食	鶏肉の胡麻漬焼 れんごんのといかの炒め 小粒納豆 御飯 味噌汁	昼食	『無水調理の日』 ポークソテーオニオンソース レタスとオリーブのサラダ ライス・人参の無水ポタージュ ココアプリン	夕食	赤魚の酒蒸し 柚子胡椒餡 ビーフン炒め スナッペンとうろの和風和え 御飯 味噌汁	

17日から末日まで

8 月 献 立 表

東急ウェリナケア尾山台

	17日(月)	18日(火)	19日(水)	20日(木)	21日(金)	22日(土)	23日(日)	24日(月)	
									
	薬味と塩だれがよく合います	香味だれがアクセント	中華の人気メニュー	夏を感じるちらし寿司	お昼は和麺	タルタルソースと共に	御飯が進む	柚子香る焼き魚	
和朝食	竹輪と根菜の煮物 アスパラのオーロラソース たいみそ 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	ソーセージと野菜のソテー レタスサラダ 梅干し 御飯 味噌汁 ヨーグルト、牛乳	肉団子と野菜の含め煮 スパゲティサラダ 香の物 御飯 味噌汁 フルーツ、牛乳	法蓮草入りキッシュ風 キャベツのしらす和え ふりかけ 御飯 味噌汁 ヨーグルト、牛乳	海老と野菜の炒め物 しそ納豆 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 白菜と豆苗のサラダ 梅干し 御飯 味噌汁 フルーツ、牛乳	厚揚げと芋の含め煮 ちんげん菜の和え物 のり佃煮 御飯 味噌汁 フルーツ、牛乳	和朝食
洋朝食	ウインナーのコンソメ煮 アスパラのオーロラソース パン フルーツ 牛乳	ハムエッグ キャロットサラダ 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 レタスサラダ パン グリーンポタージュ フルーツ 牛乳	肉団子のクリームスープ スパゲティサラダ パン フルーツ 牛乳	法蓮草入りキッシュ風 キャベツとしらすのサラダ パン コンソメスープ フルーツ 牛乳	海老と野菜の炒め物 温野菜サラダ パン ミルクスープ フルーツ 牛乳	チーズ入りスクランブルエッグ 白菜と豆苗のサラダ パン コンソメスープ フルーツ 牛乳	ベーコンの完熟トマトスープ ちんげん菜のサラダ パン フルーツ 牛乳	洋朝食
昼食	鶏肉の葱塩焼 筍の土佐煮 ちんげん菜の辛子マヨ和え 御飯 味噌汁	豚肉の香味にらだれ じゃが芋のオイスター炒め 水菜と玉葱の和え物 御飯 味噌汁	麻婆豆腐 海老しゅうまい 豆苗ともやしの中華和え 御飯 たっぷり野菜のスープ	茗荷と焼鮭のちらし寿司 五目大豆煮 小松菜のお浸し 赤だし	京風きつねうどん 里芋の明太マヨ焼き トマトの旨だし和え ゆかり御飯	赤魚のムニエル 焦がしバターソース 南瓜のロースト イタリアンサラダ パン カレー風味のスープ	甘辛豚丼 なすのオランダ煮 おくらのおろし和え 味噌汁	めばるの柚子麩 小海老のかき揚げ・天つゆ なめ茸和え 御飯 味噌汁	昼食
夕食	青りんごゼリー	クレープ (バニラ)	マンゴープリン	ロールケーキ (コーヒー)	もみじまんじゅう	いちごムース	オレンジゼリー	ワッフル	夕食
	白身魚のソテー 鮭ダリア・ベジタール グリーンサラダ バターライス チャウダースープ フルーツ	あぶらかいいの山椒焼 がんもの煮物 小松菜の生姜和え 御飯 味噌汁	鯖の柚庵焼 切干大根の煮物 隠元のツナ和え 御飯 味噌汁	煮込みハンバーグ フレンチサラダ ライス ミネストローネ ハンナコッタ	ほっけの塩焼 炊き合わせ 胡瓜の酢の物 御飯 豚汁	チキン南蛮 タルタル添え 冬瓜の薄くす煮 香の物 御飯 味噌汁	たらのもろみ味噌焼 ピーマンとさつま揚げの炒め 長芋の塩昆布和え 御飯 お吸い物	『無水調理の日』 グリルチキン バニラマドラーソース レーズンとレタスのサラダ ライス・南瓜のポタージュ無水仕立て ココアプリン	

	25日(火)	26日(水)	27日(木)	28日(金)	29日(土)	30日(日)	31日(月)	
								
	風味豊かな焼きそば	健康増進メニュー	フライの盛り合わせ	素材の旨味とコクが効いたカレー	梅おろしでさっぱりと	南蛮漬で食欲UP	8 3 1 (やさい) の日	
和朝食	具だくさん卵焼 カリフラワーの和え物 たいみそ 御飯 味噌汁 フルーツ、牛乳	ウインナーと野菜のソテー スナップえんどうの磯和え 香の物 御飯 味噌汁 フルーツ、牛乳	スクランブルエッグ野菜添え マカロニサラダ 梅干し 御飯 味噌汁 フルーツ、牛乳	揚げ真丈と野菜の炊き合わせ スナップえんどうの炒め物 ふりかけ 御飯 味噌汁 フルーツ、牛乳	ベーコンエッグ トマトのサラダ たいみそ 御飯 味噌汁 フルーツ、牛乳	ツナと野菜の炒め物 南瓜サラダ のり佃煮 御飯 味噌汁 フルーツ、牛乳	スクランブルエッグ 温野菜サラダ 梅干し 御飯 味噌汁 フルーツ、牛乳	和朝食
洋朝食	具だくさん卵焼 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	ウインナーと野菜のソテー 胡瓜のサラダ 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 マカロニサラダ パン コンソメスープ フルーツ 牛乳	鯛つみれのクリーム煮 スナップえんどうのソテー パン フルーツ 牛乳	ベーコンエッグ トマトのサラダ パン コンソメスープ フルーツ 牛乳	ツナと野菜の炒め物 南瓜サラダ パン コーンポタージュ フルーツ 牛乳	スクランブルエッグ 温野菜サラダ パン 豆乳スープ フルーツ 牛乳	洋朝食
昼食	経節香るソース焼きそば 蟹しゅうまい 隠元の中華和え 白湯スープ	ミックスサンドイッチ 法蓮草とコーンのソテー 胡桃とレタスのサラダ コンソメスープ	白身魚のフライとじゃが芋の盛り合わせ れんこんの甘辛炒め 香の物 御飯 具だくさん味噌汁	欧風ビーフカレー 福神漬 きのこのマリネサラダ コンソメ野菜スープ	鰯とさっぱり薬味の梅おろし丼 茄子と竹輪の炒め物 水菜の和え物 味噌汁	お出汁香るおぼろそば 小海老入り卵焼 苦瓜ともやしの和え物 生葉御飯	鯖の塩焼 根菜の煮物 胡瓜のゆかり和え 御飯 具だくさん味噌汁	昼食
夕食	杏仁豆腐	黒糖ケーキ	フルーツ (すいか)	旬のおやつ	ロールケーキ (チョコ)	パウムクーヘン	クレープ (チョコ)	夕食
	シシミツが入りのみりん醤油焼 ひじきと大豆の煮物 大根のゆかり和え 御飯 味噌汁	『健康増進：夏バテ予防』 鶏肉のずんだ味噌 山椒香る夏野菜の焼浸し ツナと大葉の混ぜ御飯・お吸い物 檸檬と蜂蜜のゼリー	豚肉の香味だれ 厚揚げの煮物 長芋の浅漬け 御飯 味噌汁	あぶらかいいの竜田焼 ピーマンの塩炒め おくら納豆 御飯 味噌汁	豚肉の温じゃぶじゃぶ 旨辛だれ 里芋の煮ころがし 小松菜のお浸し 御飯 味噌汁	鰯の南蛮漬 ごぼうのピリ辛炒め キャベツの胡麻和え 御飯 味噌汁	『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 押し麦入りピラフ・モロヘイヤスープ 青りんごゼリー	

今月の特別なお食事 Special Days

2日昼食 かわり味噌の日
11日昼食 お楽しみ趣の日
16日昼食 シェフおすすめメニュー

26日夕食
28日おやつ
31日夕食

健康増進メニュー
旬のおやつ
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、日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』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する場合がございます。

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。