2025年 8月

ご利用者様へのお願い

メニューは材料の都合により変更することがあります

管理栄養士: 内山

日 31日 天ぷら 野菜の黒酢炒め 青菜のおかか和え	月	火	水	木	金	土
天ぷら 野菜の黒酢炒め 青菜のおかか和え					10	
天ぷら 野菜の黒酢炒め 青菜のおかか和え					18	28
わかめの酢の物					ぶりの煮付 冬瓜のそぼろあんかけ 青菜ソテー 胡瓜のゆかり和え	メンチカツ 根菜団子の炊合せ 焼きビーフン 花野菜サラダ
カップゼリー もろこしご飯 味噌汁 599 14.2 13.4 3.6 +=	ロカロリー 蛋白質(g) 脂質(g) 塩分(g)				南瓜天ぷら ゆかりご飯 味噌汁 612 19.3 12.4 3.6	茄子の生姜和え ご飯 味噌汁 629 17.0 12.5 3.3
38	4日	58	6B	78	88	98
			肉団子の甘酢炒め	ほっけの山椒焼き	豚肉の塩麹炒め	白身魚のムニエル
ポークビーンズ 切 里芋の煮物 ザ 青菜のお浸し 花	コーナス (1)	がんもの煮物 蓮根と牛肉の炒め物 マカロニサラダ	南瓜の煮物 青菜のナムル かみなりこんにゃく	カレージャーマンポテト 角天の煮物 人参サラダ	揚げ出し豆腐 青菜の胡麻和え 海藻サラダ	茄子のオイスター炒め 花野菜ソテー ごぼうのサラダ
ご飯味噌汁コ	ご飯 コンソメスープ	ご飯 味噌汁	春巻 ご飯 味噌汁	つくね ご飯 味噌汁	餃子 ご飯 味噌汁	さつま芋煮 ご飯 コンソメスープ
	622 21.1 15.6 3.2	625 22.7 10.7 3.1	618 14.7 10.3 3.2	612 20.1 12.7 3.2	632 21.3 15.7 3.2	606 17.5 11.4 2.9
10日	11日(山の日)	12日	13日	14日	15日	16日
大根と山菜のとろみ煮大	(根の肉味噌がけ	ひじきの五目煮	さわらの葱ソース 肉じゃが きのこベーコン炒め	豚肉の黒酢炒め 大根の煮物 ぜんまいの炒め煮	ホッケのみりん焼 厚揚げと青菜のチャンプル 茄子南蛮	豆腐ハンバーグ麻婆あん 筑前煮 スパゲティサラダ
絹さやソテー 青	f菜の中華炒め 💮 💮 💮 💮 💮 💮 💮 💮 💮 💮 💮 💮 💮	中華炒め	コールスローサラダ ゴーヤ煮	青菜の和え物しんじょ	糸こんにゃくの甘辛煮 ボロニアステーキ	オクラソテー
枝豆ご飯 ご すまし汁 す	節	ご飯	ご飯 味噌汁 605 20.9 11.4 3.1	ご飯 味噌汁 629 22.0 13.0 3.3	ご飯 味噌汁 600 22.0 12.9 3.1	ご飯 味噌汁 626 22.0 11.5 3.9
17日	18日	19日	20日	21日	22B	23日
			ハンバーグ夏野菜ソース	アジのみりん焼き		白身魚の香草パン粉焼き
白菜のあっさり煮冬枝豆サラダ花	S瓜の葛煮 芝野菜ソテー	茄子チャップ 青菜と山菜のごま味噌和え	根菜煮 青菜ソテー ハムサラダ	クーブイリチー 青菜の生姜和え 南瓜ソテー	じゃが芋の甘味噌煮 高菜炒め わかめの酢の物	茄子とピーマンの鍋しぎ 青菜の炒めもの はんぺん和え
胡瓜の塩昆布和え ご飯 ご	、参炒め ご飯	サツマイモの天ぷら ご飯	金時豆 ご飯	えびカツ ご飯	千草焼き ご飯	肉団子ご飯
630 18.5 15.8 2.9 6	636 21.8 16.0 2.9	621 19.5 15.1 3.0	コンソメスープ 618 14.7 14.1 3.1	すまし汁 622 20.3 13.5 3.2	味噌汁 632 19.0 11.1 3.3	
24日 通のスプセチ ほ	25日	<u> 26日</u>	27日	28日	29日	30日
塩たれ炒め ゴ 昆布豆 白	ゴーヤチャンプル 3菜の煮浸し	じゃが煮 夏野菜ソテー		高野豆腐の煮物 山菜の煮びたし	赤魚のおろし煮 厚揚げのオイスター炒め 牛ごぼう	鶏照り焼き 大根の煮物 青菜メラー
大根ステーキ 笹 ご飯 高	きかまぼこ 弱菜ご飯	ふんわり野菜豆腐よせ ご飯	高菜と豚肉の炒めもの 焼売 ご飯	蓮根金平 さつま芋和え ご飯	青菜の和え物 厚焼き卵 ご飯	ひじきの炒め煮 コールスローサラダ ご飯
	「まし汁 631 18.9 15.7 3.5	コンソメスープ 627 19.1 13.4 3.2	味噌汁 630 22.6 10.4 3.1	味噌汁 624 16.6 12.0 3.0	味噌汁 606 23.6 10.9 3.2	すまし汁 617 19.3 15.5 3.1

ご注文・お問い合わせは・・・

株式会社 デリカシー

川越市石田171-2

TEL: 049-224-2266