９月献立表

期　　間：2020/9/13～2020/9/30

	日	月	火	水	木	金	土
	13	14	15	16	17	18	19
昼食	休業日	魚の磯辺揚げ(ﾎｷ) 付）さつま芋ﾚﾓﾝ煮 人参しゅうまい 野菜の炊き合わせ おくらのめかぶ和え 梅おかか	牛すねの煮物 海老カツ　ﾀﾙﾀﾙｿｰｽ添え 栄養豆腐 わかめの和え物 のり佃煮	松風焼き 付）ししとう 白菜と人参のくるみ和え ﾄﾏﾄとｱﾎﾞｶﾞﾄﾞのｻﾗﾀﾞ しっとりおから炒り 刻しなべきゅうり	鶏肉の香草焼き 付）つや人参 南瓜サラダ ﾌﾞﾛｯｺﾘｰのじゃこ炒め ｱｽﾊﾟﾗのお浸し ねりみそ	サワラの梅みりん焼き 付）粉吹き芋 肉団子入り野菜のｺﾝｿﾒ煮 青菜ピーナッツ和え 印元のｵｲｽﾀｰｿｰｽ炒め ふりかけ	八宝菜 厚焼き玉子 青サ入はんぺん揚げ なすの香味漬け しょうゆの実
夕食		鶏肉の南部焼き 付)もって菊 冬瓜のスープ煮 印元の甘辛煮 小倉南瓜	鯖のﾑﾆｴﾙｶﾚｰ風味 付）ｶﾘﾌﾗﾜｰ ナスのラタトゥイユ ｷｬﾍﾞﾂのﾌﾟﾁｺかけ 枝豆入りﾁｰｽﾞﾎﾟﾃﾄ	天ぷら盛り合わせ 大根のけんちん 青菜の胡麻ドレかけ もずく酢	豚カツ入り卵とじ 細切昆布の炒め煮 青梗菜とﾊﾟﾌﾟﾘｶの野菜炒め きゅうりのしば漬け和え	麻婆豆腐 うどんｻﾗﾀﾞ ふき煮 ﾜｶﾒと菊の生姜醤油和え	卸し和風・ハンバーグ ﾚﾓﾝ風味のﾏｶﾛﾆｻﾗﾀﾞ ぜんまい煮 おくらかつ和え
	20	21	22	23	24	25	26
昼食	ﾁｰｽﾞ入りｵﾑﾚﾂｹﾁｬｯﾌﾟｿｰｽかけ 付）青菜かつあえ ポテトサラダ 海老餃子 ﾓﾛﾍｲﾔ納豆	揚げ出し豆腐きのこあんかけ 大根のこってり粕煮 ﾜｶﾒともやしのｲﾀﾘｱﾝｻﾗﾀﾞ 青菜の磯和え 皮なしたらこ	豚肉とにらの塩炒め ｽﾊﾟ・ｻﾗ 卵豆腐 印元のくるみ和え 刻昆布佃煮	サバの鍋照り焼き 付）卸し 里芋の煮物 人参の青ｼﾞｿｻﾗﾀﾞ ｱｽﾊﾟﾗのごま和え 練り梅	肉豆腐 チャプチェ(春雨の中華ｿﾃｰ) 青菜の辛子和え 温卵 細切大根みそ漬け	魚フライ(ｶﾚｲ) 付）ﾎﾞｲﾙｷｬﾍﾞﾂ 牛肉の時雨煮 大根サラダ おくらのかつ和え 刻ぜんご漬け	鶏つくね・胡麻味噌だれかけ 付）印元 ﾏｶﾛﾆ入り野菜ｽｰﾌﾟ煮 南瓜甘煮 なめこ卸し ふりかけ
夕食	シルバーみそ漬焼 付）卸し 南瓜と枝豆のかき揚げ 白菜のけんちん もやしとﾁｷﾝのﾋﾟﾘ辛和え	唐揚げ鶏の南蛮漬け ひじき煮 ｷｬﾍﾞﾂとあさりのﾊﾞﾀｰ炒め むきそば	炒り豆腐 長芋つき ﾌﾞﾛｯｺﾘｰのｺﾝﾋﾞｰﾌ炒め 青梗菜のお浸し 巨峰	海老チリ炒め 白菜の生姜みそ煮 もやしの和風ｻﾗﾀﾞ なめ茸卸し	魚のピザ焼き(ｻｹ) 印元とｳｲﾝﾅｰのソテー さつま芋サラダ ﾜｶﾒと蟹かまの和えもの	鶏肉のｶﾚｰ風味焼き 付）青菜 ナスとﾍﾞｰｺﾝの洋風味噌炒め ﾌﾞﾛｯｺﾘｰのｻﾗﾀﾞ 長芋すり卸し	煮魚(赤魚) 付）大根 ﾎﾟﾃﾄのﾐｰﾄｿｰｽｸﾞﾗﾀﾝ 野菜の子持ちめかぶ和え ｶﾘﾌﾗﾜｰのｶﾞｰﾘｯｸ炒め
	27	28	29	30			
昼食	ビーフシチュー ひじきのﾜｻﾋﾞﾏﾖ和え 切干の柔煮 蛇腹胡瓜の華風和え	焼魚(さんま) 付）卸し ロールキャベツのｽｰﾌﾟ煮込み からとり入りの胡麻和え ナスのﾄﾏﾄ煮込み ふりかけ	豚すき焼き煮 ポテトのソテー もやしのサラダ 青菜のなめ茸かけ しそ巻き	鶏肉の味噌ﾏﾖ焼き 付）ししとう 青梗菜の野菜炒め煮 ﾍﾞｲｸﾄﾞｴｯｸﾞ さつま芋甘煮 ゆかり			
夕食	ハムチーズカツ 付）ﾎﾞｲﾙｷｬﾍﾞﾂ 大根の煮物 海藻サラダ 青菜のかつ和え	豚肉の葱味噌焼き 青梗菜の炒め煮 ｱｽﾊﾟﾗのｻﾗﾀﾞ にら玉	鮭のあんかけ ﾚﾓﾝ風味のﾐﾆささみﾌﾗｲ 白滝のソテー 印元のｶﾞｰﾘｯｸｿﾃｰ	魚のムニエル(ｶﾚｲ) 付）春菊 いろいろ野菜のｶﾚｰｽｰﾌﾟ煮 里芋のぬた ｶﾘﾌﾗﾜｰのﾄﾞﾚｯｼﾝｸﾞかけ			

いつもご利用いただきまして
ありがとうございます。
生産などの都合により、
献立内容を変更する場合がございます。
あらかじめ、ご了承ください。

療　食
株式会社ベスト
ﾌﾘｰﾀﾞｲﾔﾙ：0120-75-2002
ＴＥＬ：0235-25-2002
ＦＡＸ：0235-25-2001