

院内保育施設 給食献立表

2008年10月

月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日
		1	2	3
		<ul style="list-style-type: none"> ・鯖の辛味噌煮 ・高野豆腐の卵とじ ・和風サラダ ・すき昆布の佃煮 	<ul style="list-style-type: none"> ・カレー照り焼きチキンとちくわの磯辺揚げ ・春雨サラダごまドレッシング ・和え物 	<ul style="list-style-type: none"> ・鯖のピリ辛ソースと卵焼き ・なすの挽肉あんかけ ・さつま芋の甘煮 ・わかめの生姜和え
6	7	8	9	10
<ul style="list-style-type: none"> ・豚カツの味噌ソース ・ジャガイモのきんぴら ・バジリコのスパゲッティ ・和え物 	<ul style="list-style-type: none"> ・白身魚のタルタルソース ・マカロニのケチャップ煮 ・コンニャクのピリ辛 	<ul style="list-style-type: none"> ・ミックスフライ ・切干大根の煮物 ・ひじきのごま酢和え ・もやしの炒め物 	<ul style="list-style-type: none"> ・さんまの生姜煮と冬瓜の煮物 ・マーボ茄子 ・ポテトサラダ ・和え物 	<ul style="list-style-type: none"> ・メンチカツ ・厚揚げとごぼうの味噌炒め ・炒めなます ・和え物
13	14	15	16	17
<p>体育の日</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・塩鮭 ・筑前煮風煮物 ・キャベツとちくわの辛子マヨネーズ ・茎わかめの佃煮 	<ul style="list-style-type: none"> ・鶏肉の味噌マヨネーズ焼き ・かぼちゃの煮物 ・野菜のごま酢 ・和え物 	<ul style="list-style-type: none"> ・魚のフライと野菜の揚げ物 ・ホイコーロー ・さつまいもサラダ ・わかめのえのき和え 	<ul style="list-style-type: none"> ・豚肉の黒酢あん和卵焼き ・大根とコンニャクの田楽 ・もやし中華和え ・和え物
20	21	22	23	24
<ul style="list-style-type: none"> ・秋鮭の照り焼き ・じゃが芋の甘煮 ・フライドチキン ・茎わかめの酢の物 	<ul style="list-style-type: none"> ・チキンの味噌カツ ・根野菜の煮物 ・キャベツの甘酢 ・和え物 	<ul style="list-style-type: none"> ・さんまの蒲焼と煮豆 ・五目きんぴら ・ナポリタンスパゲティ ・もやしとザーサイ炒め 	<ul style="list-style-type: none"> ・照り焼きハンバーグと人参グラッセ添 ・揚げ出し豆腐 ・コールスローサラダ ・和え物 	<ul style="list-style-type: none"> ・鶏のバンバンジーソース ・茎わかめの煮物 ・さつまいもの甘煮 ・ナムル
27	28	29	30	31
<ul style="list-style-type: none"> ・鯖の生姜煮 ・春雨のチャブチェ ・かぼちゃの煮物 ・大根の甘酢 	<ul style="list-style-type: none"> ・鶏肉のきじ焼き ・肉じゃが ・山くらげのサラダ ・和え物 	<ul style="list-style-type: none"> ・かき揚げ ・豚肉のしぐれ煮 ・ラーバーサイ ・わかめの生姜和え 	<ul style="list-style-type: none"> ・さんまのみそ焼きとイカチリ ・大根炒め煮 ・春雨サラダ中華風 ・すき昆布の甘辛煮 	<ul style="list-style-type: none"> ・揚げ豚肉の生姜煮 ・根野菜と厚揚げの味噌風味 ・ポテトの辛子マヨネーズ ・酢の物