

2025

8月の献立

松葉園デイサービス

日付	曜日	昼食	熱量kcal	3時おやつ	熱量kcal
1	金	ご飯・焼きさわらの南蛮漬け・大根と油揚げの利休煮・キャベツと竹輪の和え物・すまし汁・漬物	473	プリン	115
2	土	ご飯・レモンチキン・高野豆腐と豚肉のサイコロ煮・大根と大根葉のピリ辛和え・味噌汁・漬物	581	きなこシフォンカップケーキ ほうじ茶	74
4	月	ご飯・さばの味噌煮・うまい菜と鶏肉の炒め物・白菜と平天のからし和え・すまし汁・漬物	563	ミルクまんじゅう 緑茶	134
5	火	ご飯・豚カツの卵とじ・白菜と糸昆布の煮物・大根とコーンのサラダ・味噌汁・漬物	623	マロンクリームワッフル 紅茶	74
6	水	キーマカレー・キャベツとツナの炒め物・コンソメスープ・フルーツ	556	あんシュー ほうじ茶	98
7	木	ご飯・銀ひらすの山椒煮・やっこ・白菜と竹輪の和え物・すまし汁・漬物	450	冷やししるこ せんべい・緑茶	155
8	金	サラダ寿司・絹揚げのそばろ煮・キャベツのピーナツドレサラダ・味噌汁	539	青りんごゼリー	41
9	土	ご飯・豚肉のオイスターソース炒め・大豆とえびの煮物・中華スープ・杏仁豆腐・漬物	571	黒糖水ようかん ほうじ茶	73
11	月	豚丼・冬瓜の炒め煮・白菜と大根葉の梅かつお和え・味噌汁・漬物	526	パンナコッタ	81
12	火	冷やし中華・ごぼうと油揚げの炒め煮・フルーツ	502	酒まんじゅう 緑茶	122
13	水	ご飯・精進の炊き合わせ・大根の金平・ごま豆腐・味噌汁・漬物	505	チョコマドレーヌ 紅茶	148
14	木	ご飯・鶏大根・キャベツとツナの炒め物・とろろ汁・フルーツ・漬物	480	黒糖まんじゅう ほうじ茶	127
15	金	ご飯・赤魚の照り煮・大根と豚肉の炒め物・カフラワーとコーンのサラダ・おくずかけ(宮城県郷土料理)・漬物	515	豆乳カステラ 緑茶	115
16	土	ご飯・蒸し鶏・ひじきと油揚げの煮物・さつまいものサラダ・味噌汁・漬物	461	紅茶パウンドケーキ 紅茶	161
18	月	ミートソーススパゲティー・じゃが芋と油揚げの煮物・インゲンと平天の香味ドレ和え・コンソメスープ	463	あんシュー 緑茶	89
19	火	ご飯・牛肉のピリ辛炒め・えびシューマイ・青梗菜の真砂和え・味噌汁・漬物	554	いちごマドレーヌ 紅茶	165
20	水	ご飯・白身魚の唐揚げ・ベーコンと枝豆の塩バターソース・大根と竹輪のサラダ・味噌汁・漬物	579	バウムクーヘン ほうじ茶	87
21	木	散らし寿司・鶏肉と絹揚げの煮物・もやしとインゲンの和え物・味噌汁	493	きなこプリン	92
22	金	ご飯・酢鶏・大豆とこんにゃくの煮物・中華スープ・フルーツ・漬物	615	ミルクまんじゅう 緑茶	133
23	土	ご飯・豚肉のマスタード炒め・南瓜の含め煮・味噌汁・ヨーグルト(ハチミツソース)・漬物	607	パウンドケーキ 紅茶	163
25	月	ご飯・豚肉の和風炒め・切干大根と鶏肉の煮物・味噌汁・ミルク寒天・漬物	574	せんべい・緑茶	46
26	火	枝豆ご飯・鶏肉の豆鼓蒸し・じゃが芋と昆布の煮物・味噌汁・白桃缶のピーチジュレ・漬物	524	チョコワッフル 紅茶	68
27	水	ご飯・かれいの山椒煮・うまい菜とベーコンの炒め物・カフラワーと平天のサラダ・味噌汁・漬物	500	ほうじ茶プリン	94
28	木	ぶっかけうどん・れんこんと豚肉の炒り煮・ポテトサラダ	482	あんシュー 緑茶	98
29	金	シーフードカレー・大根と鶏肉の炒め物・コンソメスープ・ぶどうゼリー	461	もみじまんじゅう ほうじ茶	120
30	土	ご飯・焼きさばの南蛮漬け・冬瓜の炒め煮・ほうれん草のゴマドレサラダ・味噌汁・漬物	574	アセロラゼリー	32

材料の都合により変更する場合があります