


# 8月の献立

※食材の調達状況等により献立を変更させていただく場合があります。  
※( )は麺類、ソフト、ミキサー食のメニューとなります。

		8月の行事食		1日(木)		2日(金)		3日(土)							
朝	 <p>8月18日 夏野菜カレー 8月20日 栃木県郷土料理</p> 			じゃが芋とウインナーのコンソメ煮 はんぺんのたらこ和え 牛乳 たいみそ 味噌汁(しいたけ・花麴) 米飯(150g)	えび団子の煮物 かぶサラダ 牛乳 ふりかけ(のりたま) 味噌汁(菜の花・えのき) 米飯(150g)	ハムと玉ねぎの炒め物 もやしの塩昆布和え 牛乳 ふりかけ(かつお) 味噌汁(葱・白玉麴) 米飯(150g)									
昼				鮭の若草焼き ひじき煮 茄子とわかめの味噌和え 味噌汁(小松菜・油揚げ) 米飯(150g)	冷やし中華 ※(赤魚のさつぱり煮) シューマイ フルーツヨーグルト ※麺類はご飯・汁付き	からすかしの田楽焼き 里芋の煮ころがし トマトの和え物 味噌汁(冬瓜・万葱) 米飯(150g)									
間				人形焼	ミルククリームせんべい	今川焼									
夕			鶏肉の香草パン粉焼 ビーフソテー フルーツ(洋梨缶) 米飯(150g)	鱈の漬焼き ほうれん草と卵の炒りつけ りんごのコンポート 米飯(150g)	豆腐ハンバーグ きのこのソテー フルーツ(みかん缶) たまごご飯										
		4日(日)		5日(月)		6日(火)		7日(水)		8日(木)		9日(金)		10日(土)	
朝	コンビーフとキャベツのソテー フルーツ(カクテル缶) 牛乳 人参ポタージュ ロールパン		ウインナーのトマト煮 ブロッコリーのサラダ 牛乳 のり佃煮 味噌汁(ねぎ・菜の花) 米飯(150g)		白菜とエビのソテー もやしの高菜和え 牛乳 ふりかけ(さけ) 味噌汁(庄内麴・キヌサヤ) 米飯(150g)		車麴と野菜のそぼろ煮 キャベツとツナの中華和え 牛乳 ふりかけ(梅しそ) 味噌汁(青梗菜・玉ねぎ) 米飯(150g)		目玉焼き コールスローサラダ 牛乳 うに風味ソース 味噌汁(ほうれん草・白玉麴) 米飯(150g)		イワシの生姜煮 ほうれん草の胡麻和え 牛乳 ふりかけ(かつお) 味噌汁(しいたけ・大根葉) 米飯(150g)		ちくわ煮 ブロッコリーとカニカマの和風和え 牛乳 のり佃煮 味噌汁(えのき・いんげん) 米飯(150g)		
昼	豚肉のスタミナ炒め 南瓜の甘煮 白菜と人参の和え物 味噌汁(ほうれん草・油揚げ) 米飯(150g)		鱈の幽庵焼き ハンペンと玉ねぎの炒め物 かぶの浅漬け風 味噌汁(卵・春菊) 米飯(150g)		ハヤシライス 福神漬 マカロニサラダ コンソメスープ(コーン・小松菜)		黒ムツの香味ソースかけ 切り昆布の煮物 金時豆 味噌汁(蒲鉾・万葱) 米飯(150g)		鶏塩うどん ※(鶏と野菜の塩炒め) さつまいもサラダ 青りんごゼリー ※麺類はご飯・汁付き		赤魚の塩こうじ焼き 厚揚げの旨煮 大根と人参のなます 清汁(花麴・みつば) 米飯(150g)		チンジャオロース エビシューマイ フルーツ(みかん缶) 中華スープ(ねぎ・卵) 米飯(150g)		
間	エクレア		クレープ(チョコ)		水ようかん		チョコレートワッフル		あんどうナッツ		バニラババロア		サラダせんべい		
夕	ホキの野菜あんかけ いんげんと春雨のコンソメ煮 味噌汁(えのき・わかめ) 米飯(150g)		鶏肉のクリーム煮 ポテトサラダ マンゴー 米飯(150g)		カラスカレイの山椒焼き かぶと人参の煮物 フルーツ(白桃缶) 米飯(150g)		肉じゃが 炒り豆腐 フルーツ(フルーツカクテル缶) 米飯(150g)		シルバーのバター醤油焼 エビ団子と冬瓜の旨煮 フルーツ(黄桃缶) そぼろごはん		鶏肉の甘酢あんかけ さつまいもと冬瓜の旨煮 フルーツ(洋梨缶) 米飯(150g)		クリームコロッケ トマトとツナのマリネ ヨーグルト 米飯(150g)		
		11日(日)		12日(月)		13日(火)		14日(水)		15日(木)		16日(金)		17日(土)	
朝	オムレツ フルーツ(洋梨缶) 牛乳 クラムチャウダー クリームパン		肉団子の煮物 卵豆腐 牛乳 ふりかけ(さけ) 味噌汁(庄内麴・チンゲン菜) 米飯(150g)		高野豆腐のそぼろ煮 とろろ芋 牛乳 味噌汁(菜の花・白玉麴) 米飯(150g)		さんまのかつお煮 もやしの和え物 牛乳 ふりかけ(のりたま) 味噌汁(玉葱・小松菜) 米飯(150g)		鶏と大根の煮物 ナスとオクラの酢醤油和え 牛乳 味噌汁(長葱・キヌサヤ) 米飯(150g)		納豆和え 生揚げとえびの中華煮 牛乳 のり佃煮 味噌汁(いんげん・麴) 米飯(150g)		揚げナスのそぼろあんかけ 海藻サラダ 牛乳 ふりかけ(梅しそ) 味噌汁(玉葱・油揚げ) 米飯(150g)		
昼	たらのカレーマヨ焼き ジャガイモののり塩バター 春雨サラダ 味噌汁(キヌサヤ・油揚げ) 米飯(150g)		メヌケの梅焼き 変わりきんぴら トマトとブロッコリーの胡麻ドレ和え 味噌汁(なめこ・豆腐) 米飯(150g)		和風ハンバーグ 照焼きソース がんもの煮物 かぶの浅漬け風 味噌汁(エノキ・ワカメ) 米飯(150g)		ガパオライス風 春巻き コンソメスープ(コーン・アスパラ) フルーツ(白桃缶) 米飯(150g)		豚肉の生姜焼き 五目煮豆 春雨のナムル 味噌汁(春菊・白玉麴) 米飯(150g)		カップリーニ・ケッカソー ※(赤魚のトマトソースかけ) ポトフ なすとベーコンの炒め物 オレンジゼリー ※麺類はご飯付き		鶏肉のあっさり焼 冬瓜と豚の旨煮 かぶのおかか和え スープ(玉ねぎ・コーン) 米飯(150g)		
間	杏仁豆腐		乳菓まんじゅう		おかき		リングドーナツ		吹雪饅頭		せんべい(ぼたぼた焼き)		手作りプリン		
夕	鶏肉のオニオンソースがけ きのこのソテー キャベツとカニカマのオイヨサラダ 米飯(150g)		豚肉のみそ漬焼き なすの炒め物 フルーツ(黄桃缶) 米飯(150g)		ホキの粒マスタード焼き さつまいもの生姜炒め フルーツ(フルーツカクテル缶) 米飯(150g)		鮭のクリームソース キャベツとエビ団子のコンソメ煮 ほうれん草とわかめの和え物 米飯(150g)		揚げ出し豆腐 きのこあん 里芋の煮ころがし りんごのコンポート 炊き込みご飯(150g)		鶏肉のハーベキューソース 白菜とツナのソテー フルーツ(洋梨缶) 米飯(150g)		黒むつの照り焼き ほうれん草と卵の炒め物 フルーツ(マンゴー) 米飯(150g)		
		18日(日)		19日(月)		20日(火)		21日(水)		22日(木)		23日(金)		24日(土)	
朝	ハムエッグ フルーツ(黄桃缶) 牛乳 グリーンピースのポタージュ チョコパン		鶏肉と切干大根の煮物 ブロッコリーとカニカマのマヨ和え 牛乳 ふりかけ(かつお) 味噌汁(小松菜・麴) 米飯(150g)		ベーコンソテー もやしの中華風和え 牛乳 ふりかけ(たらこ) 味噌汁(庄内麴・椎茸) 米飯(150g)		さつまいものソテー しらすおろし 牛乳 味噌汁(なめこ・豆腐) 米飯(150g)		照り焼きつくね かぶのおかか和え 牛乳 ふりかけ(さけ) 味噌汁(わかめ・長葱) 米飯(150g)		つみれの煮物 白菜の梅和え 牛乳 たいみそ 味噌汁(白玉ふ・きぬさや) 米飯(150g)		京風たまご焼き 里芋の煮物 牛乳 かつおみそ 味噌汁(春菊・わかめ) 米飯(150g)		
昼	夏野菜カレー 福神漬・らっきょう漬 インゲンのハニーマスター レモンヨーグルト		鮭のタルタル焼き 炒り豆腐 フルーツ(みかん缶) 清汁(とろろ昆布・なると おかか)ご飯(150g)		「栃木県郷土料理」 湯葉の卵とじ丼 里芋の田楽 キャベツとらっきょうの浅漬 ばっとう汁		メンチカツ(デミソース) 茄子の生姜醤油かけ 胡瓜の酢の物 コンソメスープ(コーン・小松菜) 米飯(150g)		蒸し豚の酢味噌がけ じゃがいもの金平 和風大根サラダ 味噌汁(えのき・ほうれん草) 米飯(150g)		チキンのマスタード焼 厚揚げとブロッコリーのオイス トマトサラダ 味噌汁(冬瓜・しめじ) 米飯(150g)		メヌケの煮付け 春雨の中華炒め わかめのめた和え 清汁(花麴・万ネギ) 米飯(150g)		
間	ねりきり		クレープ(バナナ)		もみじ饅頭		コーヒーゼリー		ワッフル		抹茶ようかん		チョコバウム		
夕	鱈の蒲焼き 春雨の中華煮 味噌汁(えのき・わかめ) 米飯(150g)		野菜入り水餃子 南瓜きんとん 蒲鉾とみつばの和風和え 米飯(150g)		からすかしの照り焼き 冬瓜と肉団子の煮物 フルーツ(フルーツカクテル缶) 米飯(150g)		赤魚の梅ソースかけ ウインナーと白菜の塩炒め りんごのコンポート 米飯(150g)		かに玉あんかけ ビーフソテー フルーツ(ぶどう缶) 米飯(150g)		たらの柚子胡椒焼き 大根のそぼろあんかけ フルーツ(洋梨缶) 米飯(150g)		鶏肉の塩こうじ焼き オクラとベーコンのみそ炒め フルーツ(オレンジ) 枝豆御飯(150g)		
		25日(日)		26日(月)		27日(火)		28日(水)		29日(木)		30日(金)		31日(土)	
朝	魚肉ソーセージソテー フルーツ(洋梨缶) 牛乳 コンソメスープ ロールパン		さつまいものさつと煮 もやしの高菜和え 牛乳 ふりかけ(さけ) 味噌汁(玉葱・油揚げ) 米飯(150g)		ウインナーソテー かまぼとみつばの和風和え 牛乳 うに風味ソース 味噌汁(キヌサヤ・白玉麴) 米飯(150g)		車麴のそぼろ煮 胡瓜としらすのポン酢和え 牛乳 のり佃煮 味噌汁(小松菜・葱) 米飯(150g)		エビと白菜の中華粥 シューマイ ほうれん草のごま和え 牛乳 味噌汁(冬瓜・大根葉)		鶏とかぶの煮物 鮭おろし 牛乳 味噌汁(わかめ・麴) 米飯(150g)		さんまの生姜煮 とろろ芋 牛乳 味噌汁(ほうれん草・ふ) 米飯(150g)		
昼	麻婆豆腐丼 海老と卵の塩炒め 青りんごゼリー 中華スープ(ねぎ・なると)		八王子ラーメン(あっさり醤油ラーメン) ※(ホキのオニオンソースかけ) キャベツサラダ 水餃子 ※麺類はご飯・汁付き		干草焼き ひじきの白和え ヨーグルト 味噌汁(菜の花・わかめ) たらこご飯		キーマカレー 福神漬 キャベツとツナのマヨサラダ かぼちゃのスープ		赤魚の「コマダ」ソースかけ 春雨とさつまいもの煮物 ブロッコリーの和えもの 味噌汁(ねぎ・油揚げ) 米飯(150g)		ブルコギ風 白菜とわかめのナムル 大根のサムゲタン風 たまごスープ 米飯(150g)		鮭の味噌マヨ焼き 焼きビーフン もやしのゆかり和え 清汁(蒲鉾・トトロ昆布) 米飯(150g)		
間	おかき		黒ごまプリン		いちごゼリー		乳菓まんじゅう		カステラ		ワッフル		シュークリーム		
夕	鱈の味噌煮 インゲンとささみの和風和え 清汁(花麴・わかめ) 米飯(150g)		太刀魚の山椒焼き 卵の花炒め 洋梨のコンポート 米飯(150g)		豚肉のすき焼き風煮 ハンペンとキノコのバターソテー フルーツ(黄桃缶) 米飯(150g)		ぶりの照り焼き 切り昆布の煮物 フルーツ(フルーツカクテル缶) 米飯(150g)		チキン南蛮 人参しりしり フルーツヨーグルト 米飯(150g)		鱈の柚子胡椒焼き 豆腐の野菜あんかけ フルーツ(マンゴー) 米飯(150g)		鶏肉のレモン焼き 冬瓜とウインナーのコンソメ煮 りんごのコンポート 米飯(150g)		