



9月豊橋の湯 献立表



日曜日	月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日	土曜日
1 	2 親子煮 ほうれん草と海苔のお浸し じゃが芋と豚肉の甘辛炒め 厚揚げのおろしあん 味噌汁	3 さばの味噌煮 菜の花のお浸し <small>鶏肉とカリフラワーのきのこあんかけ</small> ひじき煮 味噌汁	4 あじのみりん焼き 茄子の揚げ煮 飛龍頭の煮物 キャベツと人参の和え物 味噌汁	5 イベント食 握り寿司	6 赤魚と豆腐の寄せ煮 菜の花のお浸し じゃが芋入り玉ねぎと卵の炒め物 油揚げと人参の煮物 味噌汁	7 八宝菜 菜の花と人参の炒め物 マカロニの和風和え カリフラワーのそぼろあん 味噌汁
8	9 ハンバーグおろしソース 小松菜と豆腐の炒め物 <small>春雨とブロッコリーの中華あんかけ</small> 白菜とあさりの中華煮 味噌汁	10 白身魚のクリーム煮 ほうれん草とベーコンのパンネ 茄子と鶏肉のトマトソースかけ ブロッコリーとコーンのコンソメ煮 味噌汁	11 豚肉のトマトソース ほうれん草の胡麻和え 大根のそぼろあんかけ キャベツとハムの洋風和え 味噌汁	12 カレイの甘酢あんかけ ブロッコリーのバター醤油風味 高野豆腐と鶏肉の煮物 ほうれん草のお浸し 味噌汁	13 回鍋肉 小松菜のおかか和え ビーフン ひたし豆 味噌汁	14 鱈の柚子おろし煮 いんげんの練り胡麻和え 炒り鶏 ひじき煮 味噌汁
15	16 敬老の日 お赤飯	17 赤魚の生姜煮 茄子とかぼちゃの煮物 <small>青菜と厚揚げと豚肉の炒め物</small> うの花 味噌汁	18 肉じゃが いんげんとうす揚げのお浸し キャベツと鶏肉の塩炒め ひじきと挽肉の煮物 味噌汁	19 鮭のバター醤油焼き ほうれん草の和え物 厚揚げと根菜の煮物 鶏肉の野菜あんかけ 味噌汁	20 オムレツのミートソースかけ 小松菜とイタヤ貝のガーリックソテー 鶏肉のクリームソース キャベツのコンソメ仕立て 味噌汁	21 さわらの西京焼き 青菜の中華和え <small>豚肉と彩りピーマンのオイスターソース</small> 揚げ茄子の煮物 味噌汁
22 	23 ぶりの照り焼き 人参とぜんまいの和え物 キャベツと挽肉の塩炒め ほうれん草と油揚げの煮浸し 味噌汁	24 チキンの香草焼きトマトソース じゃが芋のそぼろあんかけ コールスローサラダ 小松菜のお浸し 味噌汁	25 海老のチリソース チンゲン菜の中華浸し 麻婆豆腐 鶏肉とキャベツの和え物 味噌汁	26 牛肉とピーマンのオイスターソース 厚揚げの野菜あんかけ 鶏の中華サラダ 枝豆の塩昆布和え 味噌汁	27 鱈のソテー 彩り野菜添え ポテトコロッケ 鶏肉のトマトソース 青菜と海老のソテー 味噌汁	28 白身魚の磯辺あんかけ ふきと絹揚げの出汁風味 豚肉と野菜の味噌あん ポテトサラダ 味噌汁
29 	30 ポークカレー 青菜と卵の炒め物 ツナサラダ 煮りんご 味噌汁					