

ヒロエの杜 ディサービス献立

★献立の食材は季節に応じて変更します。

米*野菜は熊野地区生産使用を心がけております

日	月	火	水	木	金	土
行事食 麺類 変わりご飯 誕生会					1 ご飯 ホイル焼 胡麻和え 煮物(大根) 味噌汁 フルーツ	2 ご飯 ハンバーグ 酢もの 煮物 味噌汁 フルーツ
3 	4 雑寿司 茶わん蒸し 煮しめ すまし汁 デザート	5 ご飯 天ぷら 和え物 湯豆腐 すまし汁 フルーツ	6 ご飯 生姜焼き 胡麻和え 煮物 味噌汁 フルーツ	7 ご飯 煮魚 煮物 酢もの すまし汁 フルーツ	8 むすび うどん 和え物 煮物 漬物 フルーツ	9 ご飯 焼き魚 卵豆腐 煮物 味噌汁 フルーツ
10 	11 ご飯 煮魚 キンピラ 和え物 味噌汁 フルーツ	12 カレーライス サラダ 和え物 スープ 漬物 ヨーグルト	13 ご飯 魚の味噌煮 酢もの 煮物 味噌汁 フルーツ	14 むすび ニューメン 和え物 サラダ 漬物 フルーツ	15 ご飯 ロールキャベツ サラダ 煮物 スープ フルーツ	16 ひじきご飯 酢もの 煮物 漬物 赤だし フルーツ
17 	18 ご飯 焼肉 煮物 酢もの スープ フルーツ	19 ご飯 南蛮漬け 炒め物 和え物 味噌汁 フルーツ	20 	21 オムライス ぎょうざ サラダ 胡麻和え スープ フルーツ	22 ご飯 魚のフライ ふりかけ 煮物 味噌汁 フルーツ	23 ご飯 おでん 和え物 煮豆 味噌汁 フルーツ
24 	25 ご飯 魚のカレー焼き 酢味噌和え 卵とじ 味噌汁 フルーツ	26 ご飯 肉の照り焼き 肉じゃが 煮物 すまし汁 フルーツ	27 むすび カレーうどん サラダ 煮物 漬物 ヤクルト	28 ご飯 コロッケ からし和え 煮物 味噌汁 フルーツ	29 炊き込み飯 酢もの 煮物(大根) 味噌汁 フルーツ	30 ご飯 肉の中華炒め 酢もの シューマイ スープ フルーツ

治療上または食材の都合により献立の変更がありますので、ご了承下さい。

管理栄養士 田中