



旬の食材:蓮根のビタミンCは、加熱しても壊れにくいことが特徴です。

大分豊寿苑 デイケア献立表

	月	火	水	木	金	土
	9月20日	9月21日	9月22日	9月23日	9月24日	9月25日
昼	栗ご飯 炊き合わせ 天ぷら盛り 刺身盛合せ フルーツ盛り 巻き麩のお吸い物	ゆかりご飯 月身うどん ほうれん草の白和え 苺プリン 香の物	鶏飯の錦糸かけ 海老茶巾の炊き合わせ 白菜ときくらげ和え 清汁(揚げ・玉葱) 梨 とりつくね	ご飯 鶏肉のニラ入りピカタ 春菊とあさりの酢の物 ワカメスープ バナナ 糸こんにゃくのピリ辛炒り	ご飯 和風ハンバーグ ほうれん草のお浸し 味噌汁(しめじ・もやし) みかん缶のヨーグルトかけ 高野豆腐煮	十五穀米 鯖の香味焼き ブロッコリーの和風和え 味噌汁(えのき・キャベツ) パイン缶 里芋ののりまぶし
おやつ	祝い饅頭	お月見饅頭	マンゴーロール	今川焼きあんこ	チョコ饅頭	かえでの実
カロリー	611 <sup>キ</sup> 〇 <sup>架</sup>	577 <sup>キ</sup> 〇 <sup>架</sup>	514 <sup>キ</sup> 〇 <sup>架</sup>	641 <sup>キ</sup> 〇 <sup>架</sup>	609 <sup>キ</sup> 〇 <sup>架</sup>	646 <sup>キ</sup> 〇 <sup>架</sup>
	9月27日	9月28日	9月29日	9月30日	10月1日	10月2日
昼	ご飯 豚肉の蜂蜜入り生姜焼き 枝豆とひじきの柚子ポン酢和え かきたま汁 梨 南瓜の煮物	ご飯 鮭のオーロラソース 胡瓜のポン酢和え 味噌汁(大根・揚げ) リンゴフルーチェ 焼きビーフン	ご飯 鶏肉の甘辛煮 キャベツとわかめサラダ 味噌汁(豆腐・ほうれん草) キウイ きのこソテー	ご飯 豚肉のマヨ炒め 青菜のわさび和え 味噌汁(玉葱・ほうれん草) 苺ゼリー(クラッシュ) 玉子豆腐	ご飯 鯖の漬け焼き ブロッコリーのくるみ和え 清汁(豆腐・小松菜) 洋梨缶 じゃが芋とベーコンソテー	ご飯 オムレツのきのこソース 春雨の中華和え 生姜スープ オレンジ 豆腐シューマイ
おやつ	水饅頭	吹雪饅頭	さつま芋蒸しパン	キャラメルケーキ	味噌饅頭	クリームワッフル
カロリー	697 <sup>キ</sup> 〇 <sup>架</sup>	722 <sup>キ</sup> 〇 <sup>架</sup>	556 <sup>キ</sup> 〇 <sup>架</sup>	656 <sup>キ</sup> 〇 <sup>架</sup>	686 <sup>キ</sup> 〇 <sup>架</sup>	593 <sup>キ</sup> 〇 <sup>架</sup>

献立は変更になることがございます。ご了承ください。



少しずつ、夜は涼しくなってきましたね。  
今月の行事食は、敬老の日です。  
今から、敬老の日に向け、栄養士は折り紙で鶴を折り食事と一緒に提供予定です！

