

10月のお献立



山県グリーンポート デイクアセンター

| | 月 | 火 | 水 | 木 | 金 | 土 |
|---|---|---|---|--|--|---|
| | | | | | | 1日 |
| 風 | | | | | | 赤飯 |
| 食 | | | | | | もやしの味噌汁 さばのおろし煮 菜花のお浸し みかん缶 |
| 間 | | | | | | マドレーヌ サイダー |
| | 3日 | 4日 | 5日 | 6日 | 7日 | 8日 |
| 風 | ごはん | ごはん | ごはん | ごはん | 味噌ラーメン | ごはん |
| 食 | 大根の味噌汁 きのごハンバーグ マカロニサラダ ヨーグルト和え | わかめの味噌汁 あじのつけ焼き かぼちゃの煮付け みかん缶 | なすの味噌汁 選べるおかず 大根サラダ バナナ | すまし汁 豚肉のくわ焼き 春雨の中華和え パイン缶 | 蒸し焼売 黄桃缶 | キャベツの味噌汁 鶏肉の南蛮漬け なすの香味炒め フルーツカクテル |
| 間 | やわらかおかきのりしお お茶 | シフォンケーキ ホットカルピス | コアイチゴ カルシウムウエハース | 紫芋まんじゅう お茶 | ミルクケーキ カフェオレ | 抹茶焼きドーナツ はちみつレモン |
| | 10日 | 11日 | 12日 | 13日 | 14日 | 15日 |
| 風 | 秋のちらし寿司 吸い物 金平ごぼう 黄桃缶 | 鶏きのこうどん ゆかりごはん 京あわせ煮付け パイン缶 | 秋のカレー カニクリームコロッケ 野菜サラダ ヨーグルトフルーツのせ | 栗ごはん 大根の味噌汁 かつおのたたき さといもの煮付け ブルーチェ | ごはん すまし汁 秋の天ぷら盛り合わせ 二色なます パイン缶 | 松花堂弁当 ごはん・しめじの味噌汁 さんまの塩焼き・厚揚げの煮物 ほうれん草の錦糸和え オレンジ |
| 食 | | | | | | |
| 間 | カステラ りんごジュース | 抹茶まんじゅう お茶 | ぶどうゼリー | やわらかおかき えび お茶 | バウムクーヘン レモンティー | 小倉パン お茶 |
| | 17日 | 18日 | 19日 | 20日 | 21日 | 22日 |
| 風 | ごはん | チャーハン | ごはん | かき玉きしめん | ごはん | ごはん |
| 食 | 大根の味噌汁 選べるおかず パンプキンサラダ みかん缶 | 中華風卵スープ 春雨サラダ ヨーグルト和え | すまし汁 豚肉の塩麹焼き さといものゆず味噌かけ 黄桃缶 | わかめごはん さつまいもの炒り煮 フルーツカクテル | えのきの味噌汁 選べるおかず 切干大根の煮物 バナナ | 中華スープ 肉団子の中華煮 ブロッコリーのごま和え パイン缶 |
| 間 | 田舎まんじゅう お茶 | メープルブチケーキ カフェオレ | プリン | チョコ焼きドーナツ ぶどうサイダー | やわらかおかき 砂糖醤油 お茶 | レモンケーキ ミルクティー |
| | 24日 | 25日 | 26日 | 27日 | 28日 | 29日 |
| 風 | ごはん | ごはん | たぬきそば | ごはん | 豚丼 | ごはん |
| 食 | キャベツの味噌汁 鶏肉のマヨネーズ焼き 金平れんこん オレンジ | コンソメスープ 煮込みハンバーグ ブロッコリーのピーナツ和え 黄桃缶 | 菜めし えんどうの山椒炒め パイン缶 | 大根の味噌汁 選べるおかず キャベツのお浸し みかん缶 | 豆腐の味噌汁 白菜の生姜和え フルーツカクテル | 玉ねぎの味噌汁 さわらの山椒焼き いんげんのおかが和え 黄桃缶 |
| 間 | 抹茶ケーキ お茶 | カスタードケーキ レモンティー | 青りんごゼリー | ドームケーキ カフェオレ | クリームパン お茶 | ロールケーキ りんごジュース |
| | 31日 | | | | | |
| 風 | カレー南蛮 ごはん | | | | | 今月の献立(平均) |
| 食 | なすの揚げ煮 フルーツカクテル | | | | | エネルギー：641kcal たんぱく質：19.9g 脂質：18.0g 炭水化物：97.1g |
| 間 | パンプキンマフィン ミルクティー | | | | | |



今月の選べるおかずメニュー



5日 水曜日

A：ホキの菜種焼き

B：豚肉の八幡巻き

17日 月曜日

A：白身魚のつけ焼き

B：鶏のフリッター

21日 金曜日

A：さばの煮付け

B：鶏肉のデミグラスソース煮

27日 木曜日

A：さばの塩焼き

B：牛肉の柳川風

献立の内容に変更がある場合がございますのでご了承ください。



ユキナの話 その42 ～美味しい食事ができるまで～

食器消毒保管庫

食器消毒保管庫は洗浄後の食器等を食器カゴに入れて収納し、庫内に熱風を循環させ乾燥・消毒を行う機械です。衛生管理のガイドラインでは、「器具、容器等の使用後は、全面を流水で洗浄し、さらに80℃、5分間以上の加熱又はこれと同等の効果を有する方法で十分殺菌した後、乾燥させ、清潔な保管庫を用いるなどして衛生的に保管すること。」が求められています。



★お知らせ 10日(月)～15日(土)・・・秋の味覚週間 31日(月)・・・パンプキンマフィン