



祥水園 野原ダイニング献立表

10月



お問い合わせは
TEL : 0747-32-8739
FAX : 0747-32-8751
ブログ:
<http://www.shousuien.or.jp/>

10月4日は中秋の名月です。いつも好評な牛丼にとろ〜り温泉卵がのったお月見メニューです。
そして10月31日はハロウィンメニューとして、ホクッリ美味しいカボチャコロッケです。
みなさま是非ご注文下さい♪

※当日注文は切実
昼食9時半、夕食13時半

日	月	火	水	木	金	土
1	2	3	4 中秋の名月	5 黄の習慣	6	7
ごはん 鯖の塩焼き つくも煮 小松菜の味噌和え 掻玉汁	米粉パン みんな大好き!ポロネーゼ ごまサラダ きのこのスープシチュー 杏仁豆腐	ごはん あじの紅葉南蛮漬け 塩麹入り肉じゃが チンゲンサイ辛子和え ケンチン汁	お月見牛丼 ほうれん草の湯葉和え すまし汁 (白菜、柚子) ぶどう大福	十五穀米と秋野菜カレー レタスとコーンのサラダ オレンジケーキ 汁無	ごはん 豚しょうが焼き チンゲン菜とエビの煮物 三度豆の梅おかか和え みそ汁 (白菜)	ごはん お肉屋さんのコロッケ 白菜の卵とし 大根のゴマヨサラダ かぼちゃのスープ
ごはん キャベツ八宝菜 焼き餃子 ひじきの中華サラダ 豆腐のスープ	ごはん 鯖の力レー煮 こんざ ほうれん草とえのきの浸し 茄子とみょうがの吸い物	ごはん 親子煮 ひじきとゴボウの金平 群の物 (キャベツ、人参) 味噌汁 (モヤシ・ちくわ)	ごはん 赤魚の煮付け 高野豆腐の煮物 (小鉢) 小松菜卵和え のっぺい汁	ごはん 鶏のマーマレード煮 ほうれん草と卵のバター炒め 白菜と桜えびの和え物 味噌汁 (わかめ・玉)	おにぎり お好み焼き 麸の卵とし ひじきと青じそのサラダ すまし汁 (マイタケ・豆腐)	ごはん 牛肉とかぼちゃの野菜炒め 小松菜と湯葉の煮だし みそマヨネーズ和え 味噌汁 (なすと葱)
8	9 体育の日	10	11	12 赤の習慣	13	14
ごはん 豚肉のスタミナ炒め 大根と揚げの煮物 3色ナムル 吸物 (卵豆腐)	日の丸弁当 鯖の塩焼き 卵焼き、ウィンナー チンゲン菜の塩炒め 酢の物 (わかめ) 豚汁	ごはん スリフリッターのオーロラソース ジャーマンポテト ほうれん草のわかび和え 大根スープ	ごはん さんま塩焼き 茄子と挽肉の生姜炒め 小松菜のなめこ和え ミニ蕎麦	チキンライス コールスローサラダ かに玉スープ プチケーキ (いちご)	ごはん お袋の味噌じゃが 小松菜の卵炒め 三度豆のサラダ 素麺みそ汁	ごはん 他人煮 ピーマン甘辛煮 春雨ごま酢 赤出し (若布)
ごはん 鶏肉と野菜のうま煮 ヒーマン春雨 白菜のユズ香和え みそ汁 (わかめ)	ごはん 牛肉のマイタケの甘辛煮 かぼちゃの煮物 もやし大葉土佐和え 豆腐のスープ	ごはん 豚肉のカレー炒め ぜんまいの田舎煮 もみり 豆腐と三つ葉のすまし汁	ごはん 牛肉のくす煮 切干大根煮付け キャベツゆかり和え みそ汁 (南瓜・さつまいも)	わかめご飯 鶏のみそ煮 白菜と油揚げの煮物 こんにやく白和え 味噌汁 (大根・麸)	ごはん 豚のマヨネーズ焼き 切干大根の炒め煮 厚揚げのぬた和え 吸物 (はんぺん)	ごはん マーボ豆腐 チンゲンサイと卵の中華炒め ちくわ辛子和え かに玉スープ
15	16	17	18	19 緑の習慣	20	21
ごはん サトマの梅煮 冬瓜のえびあんかけ ほうれん草と人参の浸し さつま芋みそ汁	ごはん ほっこりおでん ツナといんげんの甘辛煮 カニかまの酢の物 みそ汁 (えのき)	ごはん 秋野菜天ぷら 小松菜と湯葉の煮物 ちりめんおろし大根 味噌汁 (豆腐、わかめ)	ごはん エビシューマイ キャベツと黒キクラゲの卵炒め ひじきの中華サラダ ミニラーメン	枝豆ごはん 鯖の塩焼き 茄子のなべしぎ 秋野菜の湯葉和え とうがんの吉野汁	ごはん 秋いっぱい!きのこオムレツ スパゲティオボロタン (小鉢) 白菜のゴマヨサラダ 大根ポトフ	ごはん すき焼き風煮 ゆばの山椒煮 サツマイモサラダ 豆腐と柚子のすまし汁
ごはん 牛肉と大根のどて煮風 ちやしソテー あげと卵の酢の物 すまし汁 (えのき)	ごはん あじの大葉味噌焼き 厚揚げ野菜炒め チンゲンサイお浸し 赤出し (絹豆腐)	ごはん サンマのカレー焼き 茄子のそぼろあんかけ ツナと白菜の甘酢和え 清汁 (エビのすり身、柚子)	ごはん 豆腐と鶏肉のみぞれ煮 ゴボウの味噌きんぴら ごまサラダ 八宝汁	ごはん 牛肉とかぼちゃの野菜炒め キャベツ卵とし 豆腐サラダ カキ玉スープ	ごはん 鶏のゴマ焼き 厚揚げとキャベツの胡麻味噌炒め 小松菜と桜えびの和え物 豆乳スープ	ごはん 肉団子の酢豚 シューマイ 春雨サラダ カキ玉スープ
22	23	24	25	26 肉の習慣	27	28
ごはん カレーの煮付け 茄子カレー炒め オクラ胡麻和え 赤だし (なめこ)	ごはん みんな大好き鶏のから揚げ 大根の柚子煮 豆腐とひじきのサラダ みそ汁 (ほうれん草)	ごはん 赤辛賞格のグリル風焼き肉! 茄子のミョウガ煮 大根のカラフルサラダ 豆腐のスープ	さつまいもご飯 豚肉ときこの味噌炒め ひじきと枝豆の五目煮 白菜ごま和え 赤出し (若布)	米粉パン ほっこりホワイトシチュー もやしサラダ ピーチケーキ (ミニ) 汁無	ごはん アツコール! 鮭マヨボンボイル風 里芋と鶏肉のごま味噌煮 フロッコリーのカレー和え 若布スープ	ごはん 肉豆腐 小松菜の卵とし 白菜梅しそ和え 沢煮わん
ごはん 高野豆腐卵とし 野菜炒め フロッコリー胡麻和え 和汁	散らし寿司 白菜と豚肉の煮物 みそあえ (三・里・茄) すまし汁 (小松菜)	しめじご飯 あつさり赤魚の煮付け じゃが芋のそぼろ煮 小松菜の梅じゃこ和え ミニうどん	ごはん 鶏肉のねぎ味噌焼き ごぼうと揚げの卵とし 春雨サラダ すまし汁 (豆腐と豚)	ごはん 豚肉のすき煮 インゲンの金平 フロッコリー酢味噌和え 冬瓜ポタテスープ	ごはん メンチカツ 切干大根煮物 青菜のひじき和え 味噌汁 (大根・わかめ)	ごはん 鮭の生姜煮 カボチャとベーコンの煮物 三度豆の味噌和え 吸物 (素麺・ねぎ)
29	30	31 ハロウィン	<p>◆◇弁当の価格について◆◇ 【昼】汁物あり…550円、汁物なし…500円 【夕】汁物あり…650円、汁物なし…600円</p> <p>※注意※ ●カレーライス等汁物のないメニュー・・・ 【昼】500円、【夕】600円</p> <p>●ごはんの大盛り希望の方は別途料金(+50円)をいただきます。 ※配達後2時間以内にお召し上がりいただきますようお願い致します。 ※弁当箱等紛失された場合、料金を頂戴することがございますのでご了承下さい。</p>			
カレーライス カニかまサラダ プチケーキ 汁無	ごはん 鯖の甘酢あんかけ 大根と舞茸の煮物 ポテトマカロニサラダ 白菜とかにかまの卵スープ	ごはん ハロウィンだよ! パンフキンコロッケ チンゲン菜とエビの煮物 かにサラダ 野菜スープ				
ごはん 豚肉の梅大葉照り焼き ぜんまいの煮物 大根のおかかサラダ キノコ卵スープ	ごはん 牛肉当座煮 小松菜と湯葉の煮浸し もやし胡麻和え みそ汁 (南瓜・さつまいも)	ごはん カレーのみぞれ煮 茄子カレー炒め キャベツのみょうが和え 赤出し (なめこ)				