

ドリームⅠ 常食 献立だより 2026年8月



曜日	月	火	水	木	金	土	日
日付						1	2
朝	8月7日(金)昼食 サラダ寿司	8月9日(日)夕食 ハンバーグ(旨塩ソース)	8月11日(火)昼食 冷やし中華	8月13日(木)昼食 組膳 お盆	8月14日(金)昼食 麻婆なす	バターロール 千草焼き 大根の香味ドレサラダ マスカットブレンドジュース	クリームパン 鶏つみれ(トマト) ほうれん草とウインナーの豆乳スープ 牛乳
昼						ごはん タンダリーチキン 高野豆腐と豚肉のサイコロ煮 うまい菜とツナのパンパンドレサラダ 味噌汁(もやし・しめじ)	ごはん えびマカロニグラタンフライ(濃厚ソース) 白菜と豚肉の煮物 味噌汁(絹揚げ・人参) マンゴー缶
お	サラダ寿司は、寿司の伝統的なおいしさと爽やかさを兼ね備えた料理として広がっており、使用する具材の自由度も高く、アレンジがしやすいのが特徴です。サラダ寿司はハムやカニカマなどを使って色鮮やかで味だけでなく見た目も楽しんでいただけます。	5月に引き続き今月も新たなハンバーグソースが登場いたします。今月のソースは白ねぎをアクセントに、にんにくが効いた旨味のある『旨塩ソース』です。どうぞご賞味ください。	冷やし中華の発祥には諸説ありますが、昭和初期に宮城県仙台市で誕生したと言われています。暑い時期でも食べやすい麺料理として考案され、全国へ広まりました。今回の冷やし中華は醤油ベースの味付けです。爽やかな酸味とともにお楽しみ下さい。	お盆の精進料理は、ご先祖様の霊をお迎えし、供養するために作られる伝統的な料理です。精進料理は仏教の教えに基づき、肉や魚などの動物性食品を使わないことが特徴です。自然の恵みに感謝するという意味も込められているそうです。	麻婆なすは、中国・四川料理をもとに日本で親しまれるようになった人気のおかずです。とろっとした食感のなすとひき肉の旨味が調和したご飯によく合う料理です。なすは、夏から秋にかけて旬を迎える野菜で、水分を多く含み暑い時期でも食べやすいのが特徴です。	手作りオレンジカップケーキ	ココアゼリー
夕						ごはん 白身魚の煮付け れんこんと平天の金平 洋なし缶	ごはん さけの若狭焼き 大豆と鶏肉の煮物 カリフラワーとコーンのマヨサラダ
計						エネ 1502 kcal 蛋白 58.6 g 脂質 46 g 食塩 5.82 g	エネ 1521 kcal 蛋白 62.4 g 脂質 53.2 g 食塩 6.21 g
日付	3	4	5	6	7	8	9
朝	食パン ポロニアソーセージ いんげんと鶏肉のスープ 牛乳	こしあんぱん もやしとウインナーのソテー キャベツとちりめんの大豆トレサラダ カルシウムミルク	テーブルロール ほうれん草オムレツ 白菜とベーコンのポトフ 牛乳	ヨーグルト蒸しパン 照り焼き風肉団子 キャベツと鶏肉のスープ 牛乳	食パン だし巻き卵 チンゲン菜とウインナーのトマトスープ 牛乳	バターロール 小松菜とベーコンのソテー じゃがいものポタージュスープ 牛乳	みかんジャムパン チキンナゲット(野菜ソース) カリフラワーと豚肉のスープ 牛乳
昼	ごはん 焼きぶりの南蛮漬け ひじきと豚肉の炒め煮 白菜と平天の和え物 味噌汁(花魁)	ごはん 豚肉の塩ダレ炒め 一口がんもの煮物 味噌かきたま汁 みかん缶	シーフードカレー キャベツと鶏肉の炒め物 うまい菜とちくわの白ごま和え ★カレーライス★	ごはん ポークチャップ 玉ねぎとツナのミニオムレツ 味噌汁(小松菜・油揚げ) フルーツ(パイン缶・白桃缶)	サラダ寿司 絹揚げのそぼろ煮 キャベツとちりめんの和え物 味噌汁(里芋・大根菜) ★季節のメニュー★	ごはん 豚カツの卵とじ ごぼうと油揚げの炒め煮 白菜の柚子風味 赤だし(もやし・人参)	ごはん あじの山椒煮 大根と豚肉の金平 キャベツの土佐酢和え 味噌汁(あさり・油揚げ) いりこ風味
お	手作りみるくまんじゅう(白あん)	手作りマドレーヌ(バナナ風味)	コーヒー 誕生日ケーキ ★誕生日おやつ★	手作り黒糖まんじゅう(こしあん)	バウムクーヘン	手作りあんシュ(よもぎあん)	手作り冷やししるこ
夕	ごはん 鶏肉のねぎ焼き うまい菜とえのきの炒め物 ブロッコリーと油揚げの麦味噌和え	ごはん ホキのソテー(コンソメソース) ごぼうと鶏肉の炒り煮 大根とコーンのごまドレサラダ	ごはん 蒸し鶏(梅ソース) 絹揚げと昆布の煮物 ブロッコリーのスローサラダ	ごはん 白身魚の生姜煮 しろなと鶏肉の炒め物 ポテトサラダ	ごはん 鶏大根 やっこ(醤油) もやしとちくわの香味ドレサラダ	ごはん かれいの味噌煮 キャベツと豚肉の炒め物 大根と大根葉の豆乳和え	ごはん ハンバーグ(旨塩ソース) 高野豆腐のサイコロ煮 しろなの洋風お浸し
計	エネ 1454 kcal 蛋白 61.5 g 脂質 48.6 g 食塩 7.05 g	エネ 1597 kcal 蛋白 62.9 g 脂質 48.1 g 食塩 5.37 g	エネ 1545 kcal 蛋白 63.7 g 脂質 48.9 g 食塩 8.11 g	エネ 1500 kcal 蛋白 57.1 g 脂質 46 g 食塩 5.83 g	エネ 1396 kcal 蛋白 63.9 g 脂質 44.7 g 食塩 8.42 g	エネ 1542 kcal 蛋白 59.4 g 脂質 50.9 g 食塩 7.29 g	エネ 1553 kcal 蛋白 63.8 g 脂質 44.5 g 食塩 7.78 g