<週間献立表> ソナーレ杉並上井草

2025年8月25日~2025年8月31日

季節の言葉~立秋~

夏真っ盛りな時期ですが、暦の上では立秋から秋が始まります。 まだ暑い日が続くので、立秋以降の暑さを「残暑」といいます。 残暑を乗り切るためにも、日々のお食事をしっかりとりましょう。



	2020—0720日 2020—0701日							
	8月25日(月)	8月26日(火)	8月27日(水)	8月28日(木)	8月29日(金)	8月30日(土)	8月31日(日)	· • · *

	和風ロールキャベツ	ハムエッグ	ウインナーと野菜の炒め物	鶏肉と野菜の旨煮	スパニッシュオムレツ	海鮮の炒め物	炒り玉子	
朝	オクラの和え物	さつま芋サラダ	ボイル野菜のドレッシングがけ	白菜のゆかり和え	キャベツの山葵和え	春雨の和え物	水菜と竹輪の和え物	· *
	佃煮	佃煮	佃煮	佃煮	佃煮	佃煮	佃煮	
和	御飯	御飯	御飯	御飯	御飯	御飯	御飯	
	味噌汁	味噌汁	味噌汁	味噌汁	味噌汁	味噌汁	味噌汁	
食	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	
	ロールキャベツのコンソメ煮				スパニッシュオムレツ		スクランブルエッグ	
朝			ボイル野菜のドレッシングがけ		コールスローサラダ		水菜のサラダ	
	· · · ·	ジャム	ジャム	ジャム	ジャム	ジャム	ジャム	
	パン	パン	パン	パン	パン	パン	パン	-
	ポタージュ	スープ	ポタージュ	スープ	ポタージュ	スープ	スープ	
食	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	
		照焼きハンバーグ 高野豆腐のくずあんかけ 春雨のマヨ和え			黄金カレイの柚庵焼き かぼちゃのレーズン煮 ほうれん草のおかか和え	With the second	サワラの梅おかか焼きさつま芋の煮物印元の和え物	
	中華スープ	御飯	御飯	スープ	御飯	選烤	御飯	-V
食	果物	清まし汁 果物	清まし汁 果物	果物	清まし汁 果物	鱼料理	味噌汁 果物	KS.
おやつ	人形焼き	ストロベリーゼリー	コーヒーロールケーキ	フルーチェ(メロン)	どら焼き(カスタード)	水ようかん	ショコラマフィン	
夕食	鶏肉とたっぷり野菜の洋風煮 印元とエリンギの炒め物 小松菜の和え物 御飯 スープ		豚肉の山椒焼き じゃが芋のそぼろ煮 トマトサラダ 御飯 スープ	サバの味噌煮車麩の玉子とじいかときゅうりの梅肉あえ麦御飯清まし汁	肉豆腐 金平牛蒡 海草サラダ 御飯 味噌汁	冬瓜のくずあんかけ	豚肉のオイスター炒め がんもの炊き合わせ カリフラワーの中華風味 御飯 中華ス一プ	
	脂質:42.3 食塩相当量:6.1		脂質:60.3 食塩相当量:8.9	脂質:57.6 食塩相当量:11.5		エネルキ*ー: 1574 タンハ°ク: 60.2 脂質: 35.5 食塩相当量: 8.1		株式会社・フスエブラン