

今月の menu 8月の献立

旬の食べ物 スイカ



スイカを食べると、なんだか涼しくなったような気がしますが、実際スイカは体を冷やす効果があります。また疲労回復や利尿作用もありこれほど夏にぴったりの食べ物はありませんね。

持ち帰り お弁当の ご案内



当日デイご利用された方限定
定期的にご利用の場合のみ
ごはん付 700円
おかずのみ 600円
5日前までにお申し込みください

月	火	水	木	金	土
		1	2	3	4
		鮭の南蛮漬け 茄子の揚げ浸し いんげん 胡麻和え	鯖の西京焼き 野菜と厚揚げの煮付け オクラの胡麻和え	鶏の天ぷら 切干煮つけ トマトと茄子のサラダ	八宝菜 ひじきの煮付け もずく酢の物
6	7	8	9	10	11
肉だんご甘酢あんかけ 金時豆 オクラの梅和え	そうめん 天ぷら 冷奴	鶏の天ぷら 茄子田楽 ほうれん草お浸し	鶏肉の照り焼き 茄子煮びたし もずくの酢の物	つくね焼き ひじきの煮つけ 冷奴	冷しゃぶ 大豆の五目煮 大根の胡麻サラダ
13	14	15	16	17	18
肉じゃが 厚揚げといんげんのみそ炒め 白菜のお浸し	鮭のムニエル タルタルソース 切干煮付け オクラの梅和え	ちらし寿司 天ぷら 冷奴	豚の生姜焼き かぼちゃ煮付け トマトと茄子のサラダ	麻婆豆腐 中華サラダ 金時豆	そうめん 天ぷら 盛り合わせ 卵豆腐
20	21	22	23	24	25
アジの南蛮漬け さつまいもの甘煮 キャベツの梅和え	鶏の天ぷら 野菜田楽 ほうれん草のお浸し	つくねやき 切干煮つけ ブロッコリーサラダ	冷やし中華 茄子田楽 冷奴	三色丼 野菜と揚げの煮付け キャベツの梅和え	豆腐ハンバーグ 茄子の煮びたし ほうれん草のお浸し
27	28	29	30	31	
鮭の照り焼き ひじきの煮付け きゅうりとわかめの酢の物	カレーライス 冷奴 コールスローサラダ	麻婆茄子 揚げ出し豆腐 キャベツの和え物	親子丼 かぼちゃ煮つけ 野菜の梅和え	アジの香味揚げ 茄子の煮浸し ブロッコリーサラダ	

※献立は当日の仕入れ状況により変更になる場合があります。ご了承いただ

※上記にごはんとみそ汁が付きます。



デイサービスセンターみねのさと www.minenosato.com

みねのさと

検索

〒651-1302 神戸市北区藤原台中町2丁目2番3号 TEL 078-987-0128 FAX 078-987-0709