

今月の menu 9月の献立

旬の食べ物 栗



素朴な甘味は秋のスイーツには欠かせません。栗の実を覆うトゲは刺さると痛いので素人ではさわらないように注意。熟すとはじけて実がおちます。

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 そうめん 炊き込みご飯 天ぷら 盛り合わせ 冷奴
3 麻婆豆腐 茄子の煮浸し 煮豆	4 鮭のホイル焼き 筑前煮 キャベツの 梅和え	5 カレーライス 卵豆腐 コールスロー サラダ	6 さつまいもご飯 焼きさんま ひじき煮つけ ほうれん草 おかか和え	7 豚肉生姜焼き さつまいも甘煮 もずく酢の物	8 鮭のムニエル タルタル ソース かぼちゃ煮付け 春雨サラダ
10 肉だんご 甘酢あんかけ チンゲン菜の 煮びたし コールスロー サラダ	11 きのこご飯 肉じゃが 冷奴 白菜お浸し	12 ハンバーグ きのこあんかけ 切干煮つけ ほうれん草の お浸し	13 いなり寿司 鶏天ぷら もずくの酢の物	14 赤魚あんかけ 茄子の煮浸し 野菜の 胡麻サラダ	15 ピラフ 鶏肉と春雨の スープ かぼちゃサラダ
17 敬老の日	18	19	20	21	22
ちらし寿司 天ぷら 盛り合わせ もずくの酢の物	お祭りメニュー 				
24 鮭の照り焼き さつまいも甘煮 マカロニサラダ	25 豚の生姜焼き 切干煮つけ かぼちゃサラダ	26 きつねうどん 天ぷら 盛り合わせ 煮豆	27 つくね焼き ひじきの煮付け ほうれん草の お浸し	28 炊き込みご飯 焼きさんま 大根のそぼろ煮 ポテトサラダ	29 鶏天ぷら さつまいも甘煮 はくさいの おかか和え

※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 4 TEL 078-987-0128 FAX 078-987-0709