令和8年8・9月盛り付け表

月	火	水	木	金
中秋の名月（十五夜）には、満月に見立てた「月見団子」や秋に旬を迎える野菜や果物を食べてお祝いします。 お月見	8月 25日 キムチビビンバ ヨーグルト トック MILK	26日 ◎サバのソース煮（1人1切） ◎ひじきの炒め煮 みそ汁 ご飯 MILK	27日 人参シリシリ もっちりコッペパン 和風カレーうどん MILK	28日 鶏肉と夏野菜の揚げ煮 五目汁 ご飯 MILK
31日 牛丼 ウインナーと野菜のソテー MILK	9月 1日 ◎鶏肉の照り焼き（1人1切） ◎じゃがいもと野菜のソテー 肉入りワンタンスープ ご飯 MILK	2日 ◎アジの香味揚げ（1人1切） ◎切干大根の炒め煮 ほうれん草のスープ ご飯 MILK	3日 チキンサラダ コッペパン ☆チリコンカーン MILK	4日 プリンタルト 豚肉と野菜の香味だれ エビ団子スープ ご飯 MILK
7日 ガパオライス 豆腐のピリ辛スープ MILK	8日 ◎蒸しぎょうざの酢醤油かけ（1人3つ） ◎チャプチェ ニラとコーンのスープ ご飯 MILK	9日 ◎白身魚のレモンソースかけ（1人1切） ◎小松菜のお浸し 冬瓜とベーコンのスープ ご飯 MILK	10日 中間テスト	11日
14日 ◎とんかつ（1人2切） ◎キャベツのマリネ オニオンスープ ご飯 MILK	15日 タイ風あんかけご飯 さっぱり和え MILK	16日 ◎鮭のマヨネーズ焼き（1人1切） ◎ひじきの炒め煮 みそ汁 ご飯 MILK	17日 野菜サラダ オリーブパン ☆パンプキンシチュー MILK	18日 高野豆腐の煮物 肉団子と春雨のスープ わかめご飯 MILK
21日 敬老の日	22日 国民の休日	23日 秋分の日	24日 ツナとじゃがいもの和え物 もっちりコッペパン ちゃんこうどん MILK	お月見メニュー 25日 月見ゼリー ◎和風きのこハンバーグ（1人1つ） ◎小松菜のソテー 月見汁 ご飯 MILK
28日 ◎ささみのパン粉フライ（1人1つ） ◎野菜のごまだれ和え すまし汁 ご飯 MILK	29日 ヨーグルト 手作り中華つくね 和風ポトフ ご飯 MILK	30日 ◎ミートコロッケ ◎ツナと野菜のソテー すまし汁 ご飯 MILK		