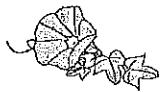


富士見台デイサービスセンター8月献立表

月	火	水	木	金	土
朝食					
3	4	5	6	7	8
ご飯 味噌汁 もやし 松風焼き ひじき煮 漬物 みかん缶	[A] カレイの香草パン粉焼 [B] ピーマン肉詰め	ひつまぶし風 清汁 鮭 薑味 豆腐のスープ スパゲティソテー ^{大根とツナのサラダ} 黄桃缶	ご飯 春雨スープ 鰯の南蛮漬 ニラ玉 ナムル マンゴー	ご飯 味噌汁 鮭 白身魚フライ 筑前煮 いんげんビーナッツ和え オレンジ	ご飯 味噌汁 モロヘイヤ 鶏の照り焼き ピーマンじゃこ炒め 南瓜サラダ りんご缶
3 ドーナツ エネルギー 657kcal	ブリーフ 豆乳くずもち	エネルギー 681kcal [B] エネルギー 740kcal	エネルギー 620kcal	エネルギー 744kcal	エネルギー 677kcal [B] エネルギー 705kcal
10	11	12	13	14	15
ご飯 ミネストローネ 麺のチーズムニエル ジャーマンポテト ミモザサラダ バイン缶	ゆかりご飯 味噌汁 油揚げ ほっけの塩焼き 里芋そぼろあんかけ ほうれん草しらす和え みかん缶	ご飯 中華スープ もやし 家常豆腐 春雨の酢の物 三色煮豆 マンゴー	[A] カレイの蒲焼 [B] 牛肉とごぼうの炒め物 ご飯 味噌汁 なめこ 大根の蟹あんかけ モロヘイヤのお浸し オレンジ	夏野菜カレー 千切り野菜のスープ 海老とブロッコリーのサラダ 福神漬 フルーツポンチ	ご飯 けんちん汁 鰯のもろみ焼き 炒り鶏 ほうれん草土佐和え 白桃缶
3 キャロットゼリー エネルギー 685kcal	フルーチェ(ピーチ) エネルギー 560kcal	ピーチゼリー エネルギー 630kcal	スイスロール [A] エネルギー 575kcal [B] エネルギー 603kcal	ミルクかん エネルギー 682kcal	ほうじ茶ブリーフ エネルギー 679kcal
17	18	19	20	21	22
朝食	雑穀ご飯 ごづゆ(福島県) ブリの照り焼き ひきないり(福島県) 漬物 白桃缶	ご飯 豚汁 赤魚の煮付け きんぴらごぼう 山芋の梅和え バナナ	シーフードカレー たまごスープ 野菜たっぷりサラダ 福神漬 フルーツポンチ	赤米 中華スープ 豆腐 餃子・焼売 ナスとピーマンの中華風炒め ひじきサラダ みかん缶	[A] 膜肉キムチ味噌炒め [B] 鮭の味噌マヨ焼き ご飯 清汁 鮭 根菜の炊き合わせ ブロッコリーとささ身のトレ和え マンゴー
3 黒糖蒸しパン エネルギー 754kcal	ミルクブリーフ エネルギー 670kcal	すいか エネルギー 567kcal	すいか エネルギー 675kcal	ケーキ エネルギー 768kcal	ケーキ [A] エネルギー 697kcal [B] エネルギー 703kcal
24	25	26	27	28	29
朝食	[A] BBQチキン [B] サーモンフライ	ハヤシライス 野菜スープ チヂミタタン シーフードサラダ フルーツポンチ	わかめご飯 沢煮碗 千草焼 里芋のごま味噌煮 揚げ茄子おかかまぶし 黄桃缶	ご飯 味噌汁 なめこ 赤魚の粕漬焼き 鶏じゃが 山吹和え 白桃缶	ご飯 肉団子のスープ 太刀魚の甘酢あんかけ エビとアスパラの香炒め 春雨サラダ みかん缶
3 かぼちゃブリーフ エネルギー 694kcal	グリームパン [A] エネルギー 696kcal [B] エネルギー 692kcal	あんみつ エネルギー 652kcal	練習カステラ エネルギー 661kcal	黒糖ふかし エネルギー 628kcal	おやつ選択 エネルギー 643kcal
31					
朝食	枝豆とコーンのご飯 とうがん汁 鮭の南部焼 切干大根煮 ブロッコリー酢味噌和え りんご缶				
3 もみじまんじゅう エネルギー 683kcal					

今月の郷土料理

[福島県]



今月は福島県の郷土料理です。
「こづゆ」と「ひきないり」という
郷土料理をご紹介します。

「こづゆ」は会津の代表的な郷土
料理で、手塩皿といわれる浅めの
小さい朱塗りの椀に盛られること
から「こじゅうのつゆ」となり、それ
が訛って「こづゆ」になったのではないかと言われています。

元々は武家料理であったと言わ
れており、それが庶民が口にでき
る様になり、祭りや祝い事の晴れ
食として、また冠婚葬祭時の膳に
も必ず付く伝統食となりました。

干し貝柱でだしをとり、塩や醤油
で味付けをします。

具材は、里芋、人参、豆麩、木耳、
糸こんにゃくに旬の野菜や青味を
入れます。

「ひきないり」は、福島のどの家庭で
もごく一般的に食べられています。
大根、人参、油揚げを砂糖と醤油で
炒め煮にした優しい味のおかずです。
ひきないりの「ひきな」とは、大根や
人参の千切りのことを言い、名前の
由来はそこからきているようです。
生の大根でも干し大根でも、どちら
でもいいそうで、今回は干し大根の
千切りを使って作ってみました。