

令和七年 九月・十月 献立（A）

箸 付 蒸し鶏の辛子酢味噌和え

鶏肉 春菊 しめじ クコの実

前 菜 チーズ小芋 紫芋豆腐

サーモン寿司 烏賊五色揚げ

御造り 鮪平造り 鰹のたたき つぶ貝 妻一式

焼 物 陶板焼き

豚バラ肉 玉葱 人参 にら もやし

スナックエンドウ パプリカ ポン酢

煮 物 信田三色巻 揚げ茄子

芋がら 蒟蒻 隠元 紅葉麩

揚げ物 天婦羅盛合せ

海老 鱧 南瓜 茄子 人参 天つゆ

御食事 こしひかり

香の物 三点盛り

御 椀 清汁仕立て 浅蜷のつみれ

水菜 花麩 柚子

水菓子 葡萄 ケーキ

令和七年 九月・十月 献立（B）

箸 付 海月ざく

胡瓜 大根 人参 土佐酢 なた豆の花

前 菜 焼栗 笹餅包み

独活真砂子和え 穴子昆布巻

御造り 炙りサーモン 赤海老 アオリイカ 妻一式

焼 物 鰯のソテー 平茸 ブツキーニ トマト

人参 花蓮根 サラダ菜 クリームソース

鍋 物 水炊き

鶏肉 白菜 水菜 長葱 榎茸

人参 焼豆腐 マロニー 車麩 ポン酢

揚げ物 小鰯の唐揚げ しし唐

鰯の磯辺揚げ さつま芋 素塩

御食事 こしひかり

香の物 三点盛り

御 椀 赤出汁仕立て きのこ 高野豆腐 三つ葉

水菓子 梨 栗ようかん