2025年8月



*祝日も配食致します。

NPO法人 長寿社会を考える会 さくらんぼ食事サービス 電話:661-3861

日	曜日	献 立
1	金	魚のフライ 春雨サラダ おひたし 竹輪と根菜の煮物
2	土	
3	日	
4	月	焼き魚 ピーナツ和え 酢の物 マーボ豆腐
5	火	鶏のネギソース マカロニサラダ 切り干し大根 けんちん煮
6	水	煮魚 三色和え 大学芋 厚揚げと野菜のオイスターソース炒め
7	木	豚の味噌漬け 辛子和え ポテトサラダ 厚揚げと大根の煮物
8	金	西京漬け ゴマ和え ひじきの煮物 野菜炒め
9	土	
10	日	
11	月	天ぷら 春雨サラダ おかか和え 高野豆腐の煮物 生姜ご飯 山の日
12	火	焼き魚 きんぴら 酢の物 カニ玉
13	水	お盆休み
14	木	お盆休み
15	金	お盆休み
16	土	
17	日	
18	月	甘塩鮭 なめ茸和え 切り昆布の煮物 肉団子の酢豚風
19	火	冷しゃぶ ブロッコリーサラダ おかか和え がんもと大根の煮物
20	水	焼き魚 蓮根のきんぴら パスタサラダ ホイコーロ
21	木	チキンのマスタード焼き トマトサラダ 三色和え 根菜の煮物
22		ムニエル ニンジンサラダ 切り干し大根 野菜のクリーム煮
23	土	
24	日	
25		塩鯖 おひたし スクランブルエッグ さつま揚げと大根の煮物
26		生姜焼き コールスロー ピーナツ和え がんもと南瓜の煮物
27		ササミかつ 豆サラダ ひじきの煮物 田楽
28	-	粕漬け 大根サラダ ゴマ和え 肉じゃが
29		鶏の味噌漬け ポテトサラダ 辛し和え 厚揚げの野菜あん
30	土	
31	日	

【レンジ使用の際の温め方(500W 1分)】

- ・別の器に移して、ラップする。 または、
- ・フタを取り、ラップする。

◎アルミカップは取り出してから温めて下さい。

- 注:◎加熱しすぎますと容器・フタが変形します。
- ◆1食 800円
- ◆注文、キャンセルは 当日 11:00までにお願いいたします。
- ◆材料などの都合で献立が一部変わることがあります。
- ◆容器は水洗いしてお返し下さい。
- ◆交通事情で配達が遅れる事がございます。
- ◆お弁当はお早めにお召し上がり下さい。

お手数ですが、よろしくお願いいたします。