

# 夕食献立表

2025年

8月1日～8月31日

行事食  
13日

1日(金)
魚の磯辺焼き
じゃが芋明太
クラゲの酢の物
白菜の味噌汁
御飯

2日(土)	3日(日)	4日(月)	5日(火)	6日(水)	7日(木)
魚のトマトソース	鶏の山椒焼き	お好み焼き	魚の西京焼き	豚肉と厚揚げのカレー炒め	ハンバーグ
市松煮	チリコンカン	チャプチェ風	ひじき煮	がんと煮	切干大根
辛子和え	マカロニサラダ	小松菜の野沢菜風	キャベツのしば漬け和え	人参とワカメの酢の物	チョレギサラダ
キャベツの味噌汁	麩の味噌汁	中華スープ	すまし汁	すまし汁	もやしの味噌汁
御飯	御飯	御飯	御飯	御飯	御飯

8日(金)	9日(土)	10日(日)	11日(月)	12日(火)	13日(水)
白身フライ	豚の味噌焼き	チンジャオロース	魚の生姜煮	魚の竜田揚げ	散らし寿司
もやしの炒め物	小松菜とちくわの炒め煮	大学芋	ピーマンとじゃが芋のオイスター炒め	フキと厚揚げの炒り煮	かぼちゃのいとこ煮
梅肉和え	大豆サラダ	カリフラワーの甘酢	ゴボウサラダ	桜エビの酢の物	ナスとみょうがの和え物
椎茸の味噌汁	ワカメの味噌汁	中華スープ	エノキの味噌汁	すまし汁	お吸い物
御飯	御飯	御飯	御飯	御飯	抹茶羊羹

14日(木)	15日(金)	16日(土)	17日(日)	18日(月)	19日(火)
魚の照り焼き	瓦そば	魚のソテー	魚のおろし煮	肉じゃが	とんかつ
キャベツの生姜炒め	変わり揚げ	かぼちゃのきんぴら	青菜の中華炒め	厚揚げのエノキ煮	白菜とツナの煮浸し
切干とほうれん草のサラダ	きゅうりと山芋のわさび和え	もやしの中華和え	イカの酢の物	ナスときゅうりのゆかり甘酢	ワカメの酢の物
かぼちゃの味噌汁	つゆ	白菜の味噌汁	すまし汁	すまし汁	麩の味噌汁
御飯	生姜御飯	御飯	御飯	御飯	御飯

20日(水)	21日(木)	22日(金)	23日(土)	24日(日)	25日(月)
魚の甘酢あんかけ	プルコギ風	鶏の照り焼き	魚の梅しそ焼き	ささみの磯香揚げ	タラのパン粉焼き
ブロッコリーのオリーブ炒め	ナスのおろし煮	エビの春雨煮	きんぴら	もやしとニラの炒め物	ナス田楽
茶そばサラダ	クラゲの酢の物	おかか和え	オクラとお豆のサラダ	さつま芋とかぼちゃのサラダ	ナムル
すまし汁	すまし汁	かぼちゃの味噌汁	すまし汁	椎茸の味噌汁	コンソメスープ
御飯	御飯	御飯	御飯	御飯	御飯

26日(火)	27日(水)	28日(木)	29日(金)	30日(土)	31日(日)
ポークチャップ	豚肉と野菜の生姜焼き	チキンカツ	八宝菜	魚の西京焼き	エビフライ
小松菜とちくわの炒め煮	大豆の五目煮	ひじき煮	かぼちゃ煮	人参しりしり	里芋のそぼろ煮
スパゲティサラダ	海藻サラダ	カリフラワーのカレー酢	きゅうりと茗荷の和え物	白菜とワカメのゴマ酢和え	春雨の中華サラダ
ナスの味噌汁	麩の味噌汁	すまし汁	すまし汁	大根の味噌汁	麩の味噌汁
御飯	御飯	御飯	御飯	御飯	御飯

商品の都合により、献立が変更することがあります。  
夕食は午後7時までにお召し上がりください。

(有)ゴールデン・エイジ・サービス  
TEL 255-2005