



メニュー表

『盆おどり』

- ・お盆にもどってきた精霊を慰め餓鬼や無縁仏を送るための踊りという説。
 - ・悪霊や亡者たちを踊りながら追い出すものといろいろです。
 - ・お盆にもどってきた精霊たちを踊りに巻き込みながら送り出すためという説。
 - ・お盆の供養のおかげで成仏することのできた亡者たちが歓喜する姿を表現したという説。
- ※盆踊りについては、このような、さまざまな説があるそうです



				1日(金)	2日(土)
				海鮮オイスター炒め きのご卵焼き 竹輪と枝豆の味噌和え もやしと白菜の煮浸し 味噌汁	鶏のチリソース 里芋の煮付け オクラのポン酢和え ブロッコリーの炒め物 味噌汁
4日(月)	5日(火)	6日(水)	7日(木)	8日(金)	9日(土)
アジの塩焼き 切干大根の煮物 青梗菜のゴマ油和え 蓮根のひき肉炒め 味噌汁	白身のフライ ナポリタン 大根の梅風味サラダ さつまいものレモン煮 味噌汁	豚肉の生姜焼き しょうが天の煮物 胡瓜のおかか和え ブロッコリー白身あんかけ 味噌汁	ロールキャベツ ひじき煮 小松菜のお浸し こんにゃくピリ辛炒め 味噌汁	白身魚の香味焼き いんげんと竹輪の煮物 春雨の酢の物 高野のうま煮 味噌汁	おろしかつ 三色稲荷煮付け ほうれん草の煮浸し 筑前煮風 味噌汁
11日(月)	12日(火)	13日(水)	14日(木)	15日(金)	16日(土)
肉じゃが 根菜といんげんの味噌煮 菜の花のわさび和え ふきのカツオ炒め 味噌汁	なめこおろしそば(冷) フーチャンプルー 青梗菜のごまあえ 干し椎茸とひじきの煮物 味噌汁	厚揚げ野菜あんかけ だし巻き 南瓜の小豆煮 筍の土佐煮 味噌汁	カレーライス キャベツぼつナソテー カリフラワーの青じそ和え スナップえんどうコンソメ 味噌汁	赤魚の煮付け 平天と小松菜の炒め物 オクラ梅肉和え 大豆の五目煮 味噌汁	プルコギ風 冬瓜うま煮 ぜんまいナムル さつまいも昆布煮
18日(月)	19日(火)	20日(水)	21日(木)	22日(金)	23日(土)
お楽しみメニュー 	カレイの煮付け ひじき煮 春雨の中華和え ナスの甘辛炒め 味噌汁	味噌カツ ゼンマイ煮 パスタサラダ ちぎり揚げの煮付け 味噌汁	鯖の塩焼き 厚揚げのあんかけ ほうれん草の磯辺和え 蓮根のひき肉炒め 味噌汁	お楽しみメニュー 	肉団子の酢豚風 冬瓜かにかまあん 水菜のごまどれ和え ズッキーニとベーコン炒め 味噌汁
25日(月)	26日(火)	27日(水)	28日(木)	29日(金)	30日(土)
赤魚の煮付け 大根と平天の煮付け 白菜ゆず風味和え またけの天ぷら 味噌汁	チキンロールトマトソース カリフラワーのポトフ風 ほうれん草のお浸し パンネのカレー炒め 味噌汁	おろしハンバーグ 青梗菜と桜えびの中華炒め 胡瓜の酢味噌和え 味噌汁	太刀魚香味焼き ぜんまい煮 キャベツ甘酢和え 豆腐巾着煮付け 味噌汁	豚とナスの味噌炒め ぎょうざ 大根の梅肉和え もやしとニラの卵炒め 味噌汁	アジの甘酢あん 切干大根の煮物 竹輪の味噌和え 菜の花の炒め物 味噌汁

※メニューは変更になる場合があります