

今月の  
見どころ！  
食どころ！



夏から秋へ 季節が移り変わります

厳しい夏の暑さから、秋分の日を境にしだいに日が短くなり、秋が深まってまいります。奈良時代から宮中や寺院で菊を觀賞する宴が行われていた「重陽の節句」には秋を先取りしたお食事をお楽しみ下さい。

また、敬老の日には感謝の気持ちを込めて、お祝い膳をご用意させていただきます。 ウェルケアテラス川口元郷

1日	水曜日	2日	木曜日	3日	金曜日	4日	土曜日	5日	日曜日	6日	月曜日	7日	火曜日	8日	水曜日
御飯 卵焼き 千切り野菜の和え物 たいみそ 味噌汁(しろ菜) 牛乳	御飯 厚揚げの和風あんかけ かにかま和え 漬物 味噌汁(キャベツ) 牛乳	御飯 ツナと野菜のソテー いんげんの和え物 ふりかけ 味噌汁(冬瓜) 牛乳	御飯 揚げしんじょうの含め煮 キャベツと大葉の和え物 梅干し 味噌汁(白菜) 牛乳	ホットケーキ オムレツ マカロニサラダ コンソメスープ(えのき) 牛乳	御飯 さつま揚げと野菜の煮物 納豆 漬物 味噌汁(大根) 牛乳	御飯 野菜のベーコン炒め 胡瓜のサラダ のり佃煮 味噌汁(しろ菜) 牛乳	御飯 スクランブルエッグ キャベツのツナ和え 味付けのり 味噌汁(ちんげん菜) 牛乳	パン スクランブルエッグ 千切り野菜のサラダ コンソメスープ(しろ菜) 牛乳	パン ポイルウィンナー かにかまサラダ コンソメスープ(キャベツ) 牛乳	パン ツナと野菜のソテー いんげんのサラダ カレー風味のスープ 牛乳	パン あさりのクリームスープ コールスロー フルーツ缶(黄桃) 牛乳	パン ポトフ風 マカロニサラダ フルーツ缶(みかん) 牛乳	パン 野菜のベーコン炒め 胡瓜のサラダ コンソメスープ(しろ菜) 牛乳	パン スクランブルエッグ キャベツのツナサラダ コンソメスープ(ちんげん菜) 牛乳	
御飯 鶏肉の治部煮 里芋のたらこマヨ焼き フルーツ缶(洋なし) 味噌汁(豆腐)	ライス 鮭のムニエル トマトソース 花野菜のソテー グリーンサラダ コーンクリームスープ	チキンカツの卵とし丼 なすの含め煮 浅漬け 味噌汁(麩)	ライス めばるのバターポン酢ソース ハムサラダ フルーツ(パイナップル) 卵スープ	御飯 さばの香味だれ ほうれん草とささみのさっと煮 冷奴 味噌汁(なめこ)	ライス ハニーマスタードチキン 野菜のトマト煮 フルーツポンチ 枝豆のポターージュ	御飯 白糸だらの煮付け 豆腐とにらの炒め物 白菜のお浸し 味噌汁(南瓜)	シュークリーム	茶まんじゅう(黒糖)	パンナコッタ	どら焼き	コーヒーゼリー	たい焼き	パウンドケーキ(チーズ)	もみじまんじゅう	
あずき御飯 赤魚の塩焼き 枝豆しんじょうの炊き合わせ 小松菜のおかか和え 味噌汁(なす)	御飯 茹で豚の梅だれ 南瓜の甘煮 おくらのからし和え 味噌汁(わかめ)	御飯 さわらの山椒味噌焼き 大豆五目煮 胡瓜のゆず和え すまし汁(はんぺん)	御飯 つくね焼き 大根の海老あんかけ 春雨とわかめの酢の物 味噌汁(油揚げ)	御飯 肉じゃが ピーマンの味噌金平 アスパラのじゃこ浸し すまし汁(とろろ昆布)	御飯 ミックスフライ 里芋の胡麻だれ なめ苺和え 味噌汁(白菜)	御飯 豚肉の塩だれ炒め ひじきの煮物 ブロッコリーのわさび和え 味噌汁(麩)	夕食	夕食	夕食	夕食	夕食	夕食	夕食	夕食	夕食
9日	木曜日	10日	金曜日	11日	土曜日	12日	日曜日	13日	月曜日	14日	火曜日	15日	水曜日	16日	木曜日
御飯 肉団子の和風あんかけ 大根のしらす和え たいみそ 味噌汁(さつま芋) 牛乳	御飯 はんぺん煮 カリフラワーのサラダ 昆布佃煮 味噌汁(キャベツ) 牛乳	御飯 目玉焼き 人参の和え物 ふりかけ 味噌汁(ほうれん草) 牛乳	パン ウィンナーソテー スパゲティサラダ コンソメスープ(あさり) 牛乳	御飯 がんもの煮物 白菜の磯和え 梅干し 味噌汁(わかめ) 牛乳	パン ソーセージと野菜のソテー 千切り野菜の和え物 のり佃煮 味噌汁(おくら) 牛乳	御飯 卵焼き 花野菜のサラダ ふりかけ 味噌汁(なす) 牛乳	パン クリームシチュー 大根としらすのサラダ フルーツ(バナナ) 牛乳	パン 具沢山コンソメスープ カリフラワーのサラダ フルーツ缶(黄桃) 牛乳	パン 目玉焼き キャロットサラダ コンソメスープ(ほうれん草) 牛乳	パン ウィンナーソテー スパゲティサラダ コンソメスープ(あさり) 牛乳	パン トマトスープ 白菜のサラダ フルーツ(バナナ) 牛乳	パン ソーセージと野菜のソテー 千切り野菜のサラダ コンソメスープ(おくら) 牛乳	パン 野菜入りスクランブルエッグ 花野菜のサラダ コンソメスープ(なす) 牛乳	パン ポイルウィンナー しろ菜のサラダ クリームスープ 牛乳	
御飯 豚肉のんにく醤油焼き 小松菜の旨煮 トマトの青じそ風味 味噌汁(おくら)	チキンカレー 薬味 コーンサラダ フルーツ(パイナップル)	海鮮あんかけ焼きそば 焼売 おろしりんごゼリー 中華スープ	御飯 あぶらかいりの甘酢漬け 南瓜のそぼろ煮 浅漬け 味噌汁(なめこ)	牛スタミナ丼 ブロッコリーのかにかまあん 小松菜のおかか和え 味噌汁(卵)	御飯 ソーセージと野菜のソテー 千切り野菜の和え物 のり佃煮 味噌汁(おくら) 牛乳	御飯 ミックスフライ 里芋の胡麻だれ なめ苺和え 味噌汁(白菜)	ショコラスペシャル	ようかん	パウムクーヘン	牛乳プリン	ミルクティーゼリー	人形焼き	はちみつケーキ	エクレア	
重陽の節句 新秋のちらし寿司 花しんじょうの炊き合わせ 野菜漬け、赤だし(いんげん) フルーツ(キウイ)	御飯 あじの塩麹焼き 舞茸の天ぷら 胡瓜の香味和え 味噌汁(卵)	産地 青森県 美保野ポークとなすの田楽 切干大根の煮物 枝豆腐 御飯、すまし汁(麩)	御飯 鶏肉の照り焼き れんこんのピリ辛炒め ちんげん菜の三色和え 味噌汁(油揚げ)	御飯 めばるの酒蒸し 里芋と鶏肉のこっくり味噌煮 菜果おろしなます すまし汁(豆腐)	御飯 さわらの揚げ浸し ピーマンと油揚げの炒め物 水菜とささみの和え物 味噌汁(麩)	御飯 さばの塩焼き 切り昆布の煮物 胡瓜のゆかり和え 味噌汁(里芋)	夕食	夕食	夕食	夕食	夕食	夕食	夕食	夕食	夕食

1. 写真はイメージになります。実物と違う場合がございますのでご了承ください。 2. 献立は都合により、変更する場合がございます。 3. 牛乳の提供時間はホームごとに異なる場合がございます。

17日から末日まで

9月間献立表

1.写真はイメージになります。実物と違う場合がございますのでご了承ください。2.献立は都合により、変更する場合がございます。3.牛乳の提供時間はホームごとに異なる場合がございます

ウェルケアテラス川口元郷

Main menu table with columns for dates (17日 to 30日) and rows for meal types (朝食A, 朝食B, 昼食, おやつ, 夕食). Each cell contains a food image and a list of menu items.

栄養メモ (Nutrition Note) section with a green background, text about seasonal changes and nutrition, and the LEOC logo.

今月の特別なお食事 Special Days

Summary table of special days including dates, meal types, and event names like 'イベントメニュー' and '産地シリーズ'.

日本のうまい魚レシピ集 掲載メニュー (Featured Menu from Japanese Delicious Fish Recipe Book) text block.