

9月 2週間サイクル汁もの献立

小竹さくらんぼひろば

麩とレタスのスープ	きゃべつのスープ	豆腐と玉ねぎのすまし汁	わかめのみそ汁	豆腐とかぶのみそ汁
<ul style="list-style-type: none"> ・昆布 ・削り節 ・人参 ・レタス ・麩 ・塩 ・しょうゆ 	<ul style="list-style-type: none"> ・昆布 ・削り節 ・人参 ・きゃべつ ・ちんげんさい ・塩 ・しょうゆ 	<ul style="list-style-type: none"> ・昆布 ・削り節 ・人参 ・玉ねぎ ・豆腐 ・塩 	<ul style="list-style-type: none"> ・煮干し ・大根 ・玉ねぎ ・わかめ ・みそ 	<ul style="list-style-type: none"> ・煮干し ・人参 ・かぶ ・豆腐 ・みそ
<ul style="list-style-type: none"> 2日・30日 	<ul style="list-style-type: none"> 3日・17日 	<ul style="list-style-type: none"> 4日・18日 	<ul style="list-style-type: none"> 5日・19日 	<ul style="list-style-type: none"> 6日・20日
<ul style="list-style-type: none"> *大豆 		<ul style="list-style-type: none"> *大豆 	<ul style="list-style-type: none"> *大豆 	<ul style="list-style-type: none"> *大豆 *大豆
高野豆腐と人参のみそ汁	じゃが芋ときのこのスープ	白菜とほうれん草のみそ汁	なすと油揚げのみそ汁	鶏肉と大根のスープ
<ul style="list-style-type: none"> ・煮干し ・人参 ・玉ねぎ ・高野豆腐 ・みそ 	<ul style="list-style-type: none"> ・煮干し ・しめじ ・じゃが芋 ・ほうれん草 ・塩 ・しょうゆ 	<ul style="list-style-type: none"> ・煮干し ・鶏もも肉 ・白菜 ・ほうれん草 ・みそ 	<ul style="list-style-type: none"> ・煮干し ・なす ・たまねぎ ・油揚げ ・みそ 	<ul style="list-style-type: none"> ・昆布 ・鶏もも肉 ・人参 ・大根 ・塩 ・しょうゆ
<ul style="list-style-type: none"> 9日 	<ul style="list-style-type: none"> 10日・24日 	<ul style="list-style-type: none"> 11日・25日 	<ul style="list-style-type: none"> 12日・26日 	<ul style="list-style-type: none"> 13日・27日
<ul style="list-style-type: none"> *大豆 *大豆 		<ul style="list-style-type: none"> *大豆 	<ul style="list-style-type: none"> *大豆 	

* さくらんぼ広場の各スープ類は塩分0.68%で作っています。

* 赤字はアレルギー食材です。

※スープは、当日申込みをしていただいた方が優先となります。無くなり次第、提供を終了させていただきますのでご了承ください。