

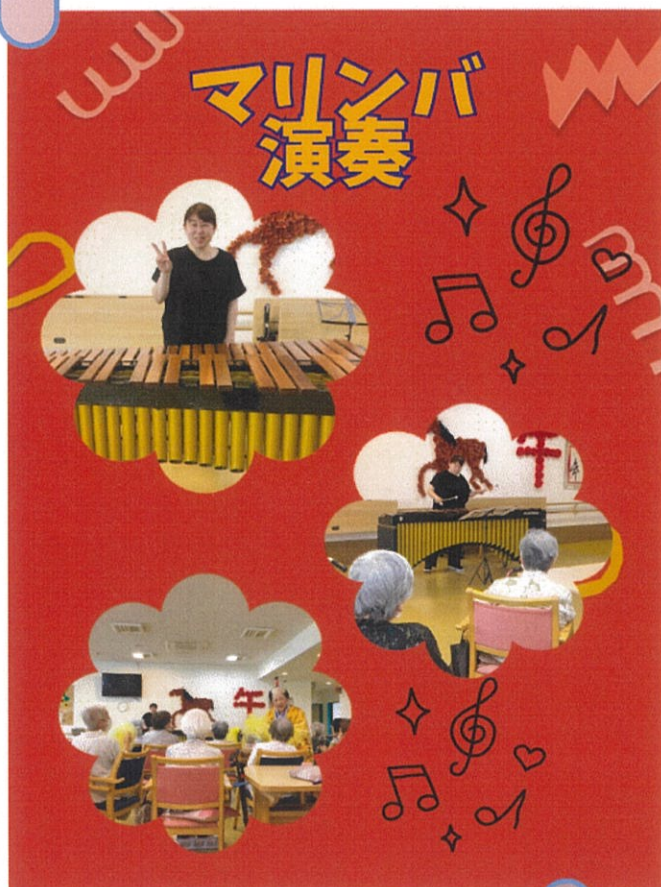
タムス介護医療院花見川8月号



イベント



♪ マリンバ演奏



七夕



民謡



ほら見て。ミニ
トマトが採れ
たのよ♥



8月の行事予定

夏祭り開催！

- ・ かき氷
- ・ 盆踊り & 和太鼓
- ・ お神輿

タムス介護医療院花見川通所りハビリ

TEL:047-480-2131 FAX:047-480-2626 担当:福士・山地

2026年
令和8年



タムス介護医療院花見川(デイケア)献立表

月	火	水	木	金	土
31 ホキの青じそ焼 人参と鶏ミンチの炒め物 フレンチマカロニ 法蓮草と豆腐のチャンプルー キャベツと小松菜のナムル					1 さわら味噌粕焼 小松菜煮 キャベツと蒸し鶏の甘酢漬 野菜とソーセージの中華炒め 木耳と蒟蒻の佃煮
3 豚バラとキャベツのスタミナ炒め カリフラワーのピクルス 大根とウインナーの洋風煮 ビーマンと鶏挽肉の炒め煮	4 照焼ハンバーグ きのことソテー 切干と小松菜の煮物 野菜とハムの卵炒め 白菜の土佐酢和え	5 豚肉と搾菜の中華炒め キャベツと油揚げの味噌煮 スパゲティイタリアン 一夜漬	6 メダのバジルオリーブ焼 法蓮草のお浸し オクラのポン酢ジュレ和え 豚肉とさつま芋の胡麻炒め 大豆煮	7 プレーンオムレツ インゲンと人参のグラッセ 青のりポテトサラダ 豚肉と白菜の旨煮 コーンバター	8 鶏の天ぷら キャベツのコンソメ煮 若芽と油揚げのお浸し 豚バラと春雨のオイスター炒め 竹輪のカレー炒め
10 ブリの青じそ焼き 小松菜のお浸し 油揚げと大根の炒め煮 蓮根とベーコンの洋風炒め 白菜のとろみ煮	11 ロールキャベツの赤ワイン煮 マカロニソテー 若芽とパプリカの和え物 豚バラとジャガ芋の山椒炒め 白滝と人参の炒りたらこ	12 白身魚の味噌煮 うま塩キャベツ 茄子のトロトロ生姜煮 豚肉と小松菜の中華風雨煮 コロコロ野菜のピクルス	13 クリーミーコロッケ ビーマンと搾菜の中華和え 人参とさつま揚げの金平 鶏肉とキャベツのバター醤油 オクラのお浸し	14 鶏肉のみぞれ煮 菜の花 若芽と白菜の中華風とろみ煮 蒟蒻とツナの炒め煮	15 ほっけみりん焼 赤ビーマンと玉葱のソテー 蒸し鶏とマカロニの青じそサラダ 四川マーボ春雨 青菜のマヨネーズ和え
17 やわらかハンバーグ インゲンソテー 大根と揚げの旨煮 キャベツと豚肉のカサネ炒め キャロットラペ	18 大根めし 鶏肉と白菜の中華炒め キャベツとツナのレモンマヨ 五色豆煮 ひじきの挽肉の炒め煮	19 肉団子の根菜あんかけ 若竹煮 大根とウインナーの洋風煮 キャベツの漬物柚子風味	20 さわらの磯辺焼 人参の金平 青のりポテトサラダ 豚肉と野菜の葱だれ炒め 菜の花とツナの辛子和え	21 やわらかメンチカツ 春雨とメカブのチャプチェ 白菜と鶏肉のとろみ煮 きこのさっぱりオイル漬け	22 和風おろしハンバーグ オクラのお浸し キャベツサラダ 牛蒡と竹輪の甘辛炒め 菜の花の胡麻味噌和え
24 ホッケの幽庵焼 ビーマンと搾菜の中華和え 竹輪とキャベツの磯辺マヨ和え 茸と油揚げの甘辛炒め 蒟蒻のおかか煮	25 チキンピカタ 赤ビーマンと玉葱のソテー 人参のきなこ和え 豚肉と白菜のうま煮 木耳と蒟蒻の佃煮	26 牛肉と筍入り春雨炒め カリフラワーのピクルス 麩と大根の煮物 キャベツの土佐煮	27 とんかつ 菜の花 キャベツと搾菜のナムル ジャガ芋と人参のカレー炒め ビーマンと鶏ひき肉の炒め物	28 さわら白麴焼 うま塩キャベツ 若芽のごま酢和え 切干と挽肉のトマト炒め 蒟蒻とツナの炒め煮	29 厚揚げの野菜あん キャベツのピナツ和え 豚肉とさつま芋の胡麻炒め 茸のさっぱりオイル漬け

☆昼食にはご飯又はお粥・汁物、おやつにはお菓子・飲み物が提供されます。

☆都合により献立を変更する場合がありますので、予めご了承ください。