




献立表



	5/27(月)	5/28(火)	5/29(水)	5/30(木)	5/31(金)	6/1(土)	6/2(日)
朝	米飯 味噌汁(白菜・えのき) 鶏肉のすき煮 牛乳 梅干し	米飯 味噌汁(さつまいも・ブナピー) オクラと湯葉のおかか煮 牛乳 めんたい風味ソース	米飯 味噌汁(厚揚げ・貝割れ) さつまいもの煮物 牛乳 海苔ふりかけ	米飯 味噌汁(豆腐・葱) 五目金平 牛乳 たまご風味ソース	米飯 味噌汁(里芋・なめこ) 卵の花炒り煮 牛乳 たらこふりかけ	米飯 味噌汁(ほうれん草・油揚げ) 南瓜の煮物 牛乳 海苔佃煮	米飯 味噌汁(小松菜・もやし) 揚げ茄子の煮浸し 牛乳 鮭ふりかけ
昼	米飯【小松菜の日】 清汁(わかめ・葱) 豚肉のオイスター炒め 小松菜の煮浸し  手作り白胡麻豆腐	米飯 味噌汁(切麩・貝割れ) 鶏肉の黒酢照焼 茄子のごま炒め りんご缶	米飯 味噌汁(南瓜・油揚げ) 鱈の甘酢餡かけ 蒟蒻の炒め煮 カリフラワーのサラダ	小豆スティック&チョコスティック ミネストローネ 菜の花ソテー  手作りアーモンドミルク寒天 【アーモンドミルクの日】	米飯 たまごスープ 酢鶏風 炒めナムル バナナ	米飯【牛乳の日】 清汁(冬瓜・貝割れ) 魚のマヨネーズ焼き もやしの炒め物  手作り牛乳寒天	米飯 味噌汁(キャベツ・えのき) 鶏肉のうにソース焼き 高野豆腐の煮物 りんごムース
夕	米飯 コンソメスープ 鱈のムニエル キャベツとベーコンのバター炒め ピーチムース	米飯 味噌汁(大根・葉大根) 豆腐チャンプルー ねぎ焼き いんげんのピーナツ和え	米飯 コンソメスープ ハムカツ 白菜のコンソメ煮 手作り桃ゼリー	米飯 清汁(玉麩・わかめ) 鱈のたいみそ焼き 長芋のめんつゆ煮 もやしの酢の物	米飯 味噌汁(じゃが芋・葉大根) 手作りお好み焼き 冬瓜の白煮 白菜のポン酢和え	米飯 味噌汁(豆腐・葱) 豚肉と茄子の甘辛炒め ひじきの煮付 野菜サラダ	米飯【オムレツの日】 コンソメスープ  スパニッシュオムレツ ほうれん草ソテー ブロッコリーとチーズのマスタード和え
おやつ	やわらかおかき(きなこ)	小麦饅頭	ミニバームロール2個	アイスクリーム	チョコパイ	牛乳ドーナツ	スイスロール(いちご)



6月1日は「牛乳の日」、6月は「牛乳月間」です。
農林水産省では、この期間にあわせ、牛乳乳製品の消費拡大に向け、様々な取組を行っています。

※都合により変更する場合があります
★糖尿病食の方は小鉢が変更になります

