



# 献立表



	6/10(月)	6/11(火)	6/12(水)	6/13(木)	6/14(金)	6/15(土)	6/16(日)
朝	米飯 味噌汁(厚揚げ・葱) 鶏肉のすき煮 牛乳 梅干し	米飯 味噌汁(ほうれん草・えのき) 五目金平 牛乳 明太風味ソース	米飯 味噌汁(豆腐・椎茸) ぜんまい煮 牛乳 海苔ふりかけ	米飯 味噌汁(小松菜・ブナピー) 白菜の煮浸し 牛乳 たらこふりかけ	米飯 味噌汁(白菜・わかめ) さつま芋の煮物 牛乳 たらこふりかけ	米飯 味噌汁(キャベツ・油揚げ) オクラと湯葉のおかか和え 牛乳 海苔佃煮	米飯 味噌汁(小松菜・えのき) 筑前煮 牛乳 鮭ふりかけ
昼	米飯 清汁(切麩・わかめ) 豚肉の甘辛炒め 大根の中華風煮 白桃缶	米飯ハーフ 醤油ラーメン 海老焼売 マンゴープリン	米飯 味噌汁(大根・貝割れ) 鱈の塩焼き 角麩の煮物 バナナ	ポークカレー 野菜コロッケ 玉子サラダ りんごゼリー	米飯 味噌汁(小松菜・舞茸) よこすか海軍カレーコロッケ 鰯大根 いちごムース	枝豆ご飯【枝豆の日】 味噌汁(茄子・なめこ) 鯖の生姜煮【生姜の日】 冬瓜のなると煮 塩昆布の胡麻和え	チャーハン 中華スープ 手作り唐揚げ さくらんぼゼリー 【さくらんぼの日】
夕	米飯【ところてんの日】 清汁(冬瓜・三つ葉) 魚の明太マヨ焼き じゃが芋のそぼろ煮 ★白菜のそぼろ煮 ところてんサラダ	米飯 味噌汁(キャベツ・しめじ) 白身魚の山賊焼き がんもの煮付け 胡瓜の酢の物	米飯 清汁(切麩・葱) 鶏肉のずんだ味噌焼き 南瓜のいとこ煮 もずく	米飯 味噌汁(キャベツ・なめこ) 赤魚の煮付け 蓮根と牛蒡の蜂蜜炒め カリフラワーサラダ	米飯 野菜スープ 鶏肉のハニーマスタード焼き きのこソテー 切干大根サラダ	米飯 あおさ汁 擬製豆腐 筍の白みそ煮 りんご缶	米飯 清汁(玉麩・貝割れ) はまちの味噌煮 さつま芋とりんごの甘煮 白菜とツナのサラダ
おやつ	バナナカステラ	プチシュー 3個	雪の宿	吹雪饅頭	ココアワッフル	カントリーマアム 2枚	黄バラ饅頭

★6月10日は時の記念日です。『時間が大切である』ということを日本に広めるために作られた日です。  
日本で初めての時計が鐘を打った日が6月10日なので、6月10日が時の記念日になったのだそうです。



※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

