



献立表



	6/17(月)	6/18(火)	6/19(水)	6/20(木)	6/21(金)	6/22(土)	6/23(日)
朝	米飯 味噌汁(大根・葉大根) 南瓜の含め煮 牛乳 梅びしお	米飯 味噌汁(さつま芋・ブナピー) 金平牛蒡 牛乳 味付けのり	米飯 味噌汁(小松菜・油揚げ) 卵の花の炒り煮 牛乳 海苔ふりかけ	米飯 味噌汁(キャベツ・舞茸) さつま芋の煮物 牛乳 たまご風味ソース	米飯 味噌汁(じゃが芋・しめじ) ひじき煮 牛乳 たらこふりかけ	米飯 味噌汁(小松菜・なめこ) 肉じゃが 牛乳 海苔佃煮	米飯 味噌汁(切麩・貝割れ) 里芋の含め煮 牛乳 鮭ふりかけ
昼	イングリッシュマフィン&バターロール 具沢山コンソメスープ 牛肉コロッケ コールスロー	米飯 かき玉スープ 肉団子の酢豚風 茄子のみぞれ煮 オレンジ	米飯 パンプキンスープ 魚の香草パン粉焼き ほうれん草ソテー 手作りコーヒーゼリー	米飯 味噌汁(蕪・舞茸) 鱈の蒲焼風 車麩の煮物 黄桃缶	米飯【海老フライの日】 味噌汁(白菜・わかめ) 手作り海老フライ🍤 切干大根の炒め煮 手作り杏仁豆腐	米飯 味噌汁(南瓜・えのき) 鱈チリ 冬瓜の煮物 みかん缶	米飯 味噌汁(さつま芋・葉大根) 手作りおから豆腐ハンバーグ かに玉子ロール ピーチムース
夕	米飯 味噌汁(豆腐・葱) 鶏肉の梅マヨ焼き 里芋の照り煮 ぶどうムース	米飯 味噌汁(厚揚げ・貝割れ) 鱈の塩麩焼き 炒り鶏 冷奴	米飯 味噌汁(南瓜・えのき) とんてき 蕪の煮物 いんげんの柚子胡椒ポン酢和え	米飯 わかめスープ 麻婆豆腐 焼売 春雨サラダ	米飯 清汁(花麩・三つ葉) 鶏肉の味噌くわ焼 じゃこピーマン ブロッコリーサラダ	米飯【かにの日】 中華スープ かに玉🦀 春巻き ナムル	米飯 清汁(冬瓜・葱) 魚の胡麻ダレ焼き 高野豆腐の玉子とじ 沢庵和え
おやつ	バウムクーヘン	炭酸饅頭	黒糖丸ぼうろ	レモンケーキ	ぽたぽた焼き	パンケーキ(メープル)	ゴーフレット

夏至とは、一年のうちで、最も昼の時間が長い日のこと。「この日から本格的な夏が始まるよ!」という日。
日付は年によって変わりますが、大体6月20日から6月22日のどちらか1日になります。2024年は6月21日です。

※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

