



献立表



	7/1(月)	7/2(火)	7/3(水)	7/4(木)	7/5(金)	7/6(土)	7/7(日)
	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯
	味噌汁(南瓜・しめじ)	味噌汁(キャベツ・えのき)	味噌汁(里芋·葉大根)	味噌汁(大根・わかめ)	味噌汁(南瓜・ブナピー)	味噌汁(茄子・油揚げ)	味噌汁(小松菜・なめこ)
朝	卯の花の炒り煮	ひじき煮	金平牛蒡	白菜の煮浸し	切干大根の煮付け	肉じゃが	さつま芋の煮物
	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳
	梅びしお	味付けのり	海苔ふりかけ	たまご風味ソース	たらこふりかけ	海苔佃煮	鮭ふりかけ
	米飯	米飯ハーフ	米飯	米飯	米飯 【きな粉の日】	ナン【ナンの日】	米飯ハーフ
	味噌汁(厚揚げ・舞茸)	ころうどん	コンソメスープ	清汁(切麩・三つ葉)	高菜スープ	キーマカレー	七タそうめん
昼	鶏肉の胡桃漬け焼	竹輪の磯辺揚げ	手作りピーマンの肉詰め	魚のたいみそ焼き	海老チリ玉子	温泉玉子	いこみ高野
	花しんじょうの煮物	手作りぶどうゼリー	じゃが芋とウインナーのコンソメ煮	蓮根の炒め煮	餃子	野菜サラダ	梨ゼリーダウエ ラウロ
	バナナムース	【うどんの日】	手作りカフェオレゼリー	白桃缶	手作りきなこ牛乳寒天	青りんごゼリー	
	米飯	米飯	ゆかりご飯	米飯	米飯	米飯	米飯
	清汁(大根·葱)	清汁(花麩・貝割れ)	清汁(豆腐·葱)	コンソメスープ	味噌汁(白菜·椎茸)	味噌汁(豆腐·葱)	味噌汁(厚揚げ・わかめ)
タ	赤魚の梅干し煮	変わり親子煮	豚肉の柳川風煮	スパニッシュオムレツ	豚肉の塩だれ炒め	鱒の塩焼き	鶏肉の照焼
	さつまいもとリンゴの甘煮	白はんぺんの煮物	蕪の水晶煮	キャベツのコンソメ煮	小松菜の煮浸し	大根の煮物	五目煮豆
	胡瓜ともやしの和え物	長芋の生姜和え	じゃこおろし	さつまいもとレーズンのヨーグルトサラダ	トマトのマヨネーズ添え	オレンジ	ブロッコリーのピーナツ和え
おやつ	スイスロール(バニラ)	Caヨーグルト	まがりせんべい	ムーンライトクッキー	パンケーキ(黒糖きなこ)	チ作り きな粉蒸しパン	七夕饅頭

★7月2日はうどんの日。香川県讃岐地方の農家では、農繁期が一段落した雑節「半夏生(はんげしょう)」の頃にうどんを食べて 労をねぎらうという習慣があったことに由来します。うどんの消費拡大を目指して記念日が制定されたそうです。 ※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

