



献立表



	7/15(月)	7/16(火)	7/17(水)	7/18(木)	7/19(金)	7/20(土)	7/21(日)
朝	米飯 味噌汁(小松菜・もやし) 里芋の含め煮 牛乳 梅びしお	米飯 味噌汁(厚揚げ・ほうれん草) 白菜の煮浸し 牛乳 味付のり	米飯 味噌汁(大根・葉大根) 肉じゃが 牛乳 海苔ふりかけ	米飯 味噌汁(里芋・なめこ) 金平牛蒡 牛乳 玉子風味ソース	米飯 味噌汁(小松菜・えのき) さつま芋の煮物 牛乳 たらこふりかけ	米飯 味噌汁(さつま芋・葱) 卵の花の炒り煮 牛乳 海苔佃煮	米飯 味噌汁(ほうれん草・もやし) 切干大根の煮付け 牛乳 鮭ふりかけ
昼	タコライス ほうれん草と玉子のスープ 人参しりしり マンゴー缶 	米飯 味噌汁(里芋・えのき) ビーフン炒め スナップエンドウの煮物 いちごムース	米飯 味噌汁(キャベツ・ブナピー) ほっけの塩焼き 大豆の煮物 胡瓜の胡麻ドレ和え	とうもろこしご飯 清汁(花麩・三つ葉) 夏野菜とキスの天ぷら かに玉子ロール 手作り抹茶ババロア	米飯【桃の日】 味噌汁(白菜・椎茸) 鱈の香味あんかけ 里芋の煮物 ★大根の煮物 手作り桃ゼリー 	米飯 味噌汁(小松菜・油揚げ) 焼き肉風 蓮根の煮物 ぶどうムース	米飯 味噌汁(キャベツ・ブナピー) 鶏肉のおからムニエル ツナじゃが 黄桃缶
夕	米飯 味噌汁(玉麩・貝割れ) 鯖の生姜煮 冬瓜の海老餡煮 いんげんの胡麻マヨ和え	米飯【辛子の日】 清汁(切麩・葱) 鶏肉の木の芽味噌焼き カリフラワーソテー 辛子和え 	米飯 清汁(冬瓜・葱) 松風焼き 長芋のり塩バター炒め ★きのこのり塩バター炒め オレンジ	米飯 味噌汁(さつま芋・しめじ) 豆腐の五目煮 糸蒟蒻の炒め煮 二色和え	米飯 わかめスープ 韓国風甘辛鶏 春巻き ナムル	米飯 清汁(豆腐・貝割れ) 鶏肉の治部煮 茄子のごま味噌煮 白菜の甘酢生姜和え	米飯 味噌汁(玉葱・わかめ) ホキの南蛮漬け 大根と油揚げの煮物 さつま芋サラダ
おやつ	手作り 海の日ゼリー	チョコパイ	吹雪饅頭	雪の宿	レモンケーキ	マリービスケット	黒糖丸ぼうろ

海の日…日本は、四面を海に囲まれ、世界でも最も海の恩恵を受けている国の一つです。私たちは、古くから海に生活の多くを依存するとともに、海を交通の手段に活用して文化等の交流を図り、海と親しみながら今日の日本を築き上げてきました。海の恩恵に感謝し、海を大切にすることを育てることを目的に、海の日は「国民の祝日」とされました。

※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

