



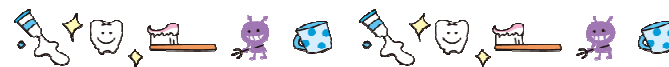
献立表



	6/2(月)	6/3(火)	6/4(水)	6/5(木)	6/6(金)	6/7(土)	6/8(日)
朝	米飯 味噌汁(南瓜・えのき) 鶏肉のすき煮 牛乳 梅びしお	米飯 味噌汁(ほうれん草・油揚げ) 切り干し大根の煮付け 牛乳 味付のり	米飯 味噌汁(小松菜・なめこ) がんもの含め煮 牛乳 海苔ふりかけ	米飯 味噌汁(茄子・葉大根) ひじき煮 牛乳 たまご風味ソース	米飯 味噌汁(蕪・椎茸) 肉じゃが 牛乳 たらこふりかけ	米飯 味噌汁(キャベツ・舞茸) 里芋の含め煮 牛乳 海苔佃煮	米飯 味噌汁(さつま芋・ブナピー) 金平牛蒡 牛乳 鮭ふりかけ
昼	米飯 清汁(玉麩・三つ葉) 回鍋肉 高野豆腐の煮物 いちごムース	米飯【鯨の日】 味噌汁(さつま芋・しめじ) 手打ち大葉入り鯨フライ 角はんぺんのおろし煮 パイン缶 	胚芽ロールパン クラムチャウダー ほうれん草オムレツ カルシウムヨーグルト 虫歯予防デー 	米飯 かき玉汁 魚の利休焼き 厚揚げと根菜の含め煮 バナナムース	米飯【梅の日】 清汁(花麩・貝割れ) 手作り鶏肉の梅しそ挟み揚げ 白菜とベーコンのコンソメ煮 手作り桃ゼリー 	米飯 味噌汁(厚揚げ・わかめ) 他人煮 人参しりしり ほうれん草の胡麻和え	米飯 コンソメスープ 豚肉のピザ風焼き 南瓜のクリーム煮 フルーツカクテル缶
タ	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	米飯 味噌汁(豆腐・豆苗) 鶏肉の治部煮 じゃが芋の洋風焼き 大根サラダ	米飯 清汁(花麩・貝割れ) 豆腐ステーキ 肉味噌あん 竹輪の玉子とじ 白菜の甘酢生姜和え	米飯 味噌汁(じゃが芋・しめじ) 鶏肉のうにソース焼き 揚げ茄子の煮浸し オクラと湯葉の和え物	米飯 味噌汁(南瓜・葱) 魚のガーリック醤油焼き しのだ煮 手作りなめたけ	米飯 清汁(玉麩・貝割れ) 鶏肉の味噌くわ焼き 長芋のなると煮 ★大根のなると煮 オレンジ	米飯 味噌汁(豆腐・葉大根) 鶏肉のさっぱり煮 キャベツと海老の炒め物 とろろ
おやつ	まがりせんべい	蒸し饅頭	カルシウムウエハース2枚	バニラアイス	スイスロール(いちご)	抹茶プチシュー3個	どら焼き(こしあん)



6月4日～10日を歯と口の健康週間といい、歯や口の中の健康を見直す一週間とされています。
お口の健康は全身の健康にも影響します。口の中をきれいに保ち、元気に過ごしましょう!!



※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