



献立表



	6/16(月)	6/17(火)	6/18(水)	6/19(木)	6/20(金)	6/21(土)	6/22(日)
朝	米飯 味噌汁(大根・葉大根) 里芋の含め煮 牛乳 梅びしお	米飯 味噌汁(南瓜・えのき) がんもの含め煮 牛乳 味付けのり	米飯 味噌汁(ほうれん草・マイタケ) 肉じゃが 牛乳 のりふりかけ	米飯 味噌汁(さつまいも・ブナピー) 切干大根の煮付け 牛乳 たまご風味ソース	米飯 味噌汁(蕪・葉大根) 鶏肉のすき煮 牛乳 たらこふりかけ	米飯 味噌汁(南瓜・油揚げ) 金平ごぼう 牛乳 海苔佃煮	米飯 味噌汁(小松菜・シメジ) 白菜の煮浸し 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 ビーフシチュー コーンコロッケ コールスロー 	米飯 味噌汁(キャベツ・しいたけ) 鱈の蒲焼き風  肉団子と大根の煮物 フルーツ白玉	米飯 かき玉スープ 肉団子の酢豚風 なすの煮物 洋梨缶	親子カツ丼 清汁(切麩・貝割れ) 小松菜の煮浸し 手作りリングゼリー	米飯 味噌汁(モヤシ・ほうれん草) 鶏肉のごま照焼 白菜とツナの煮物 メロンムース	米飯 【海老フライの日】 味噌汁(豆腐・貝割れ) 手作り海老フライ 里芋とひじきの煮物 手作り杏仁豆腐 	米飯 清汁(白菜・えのき) 厚揚げの味噌炒め 冬瓜の煮物 オレンジ
夕	米飯 中華スープ 和風麻婆豆腐 焼売 ブドウムース	米飯 清汁(厚揚げ・ネギ) 鶏肉のガーリックバター焼き 長芋のなると煮 手作り金時豆	米飯 味噌汁(白菜・油揚げ) マスの塩焼き 炒り鶏  冷奴	米飯 清汁(冬瓜・ネギ) メバルの金山時味噌焼 里芋の照り煮 スナッPEndウのマヨポン和え	米飯 味噌汁(なす・なめこ) 豚肉のチャプチェ風 さつまいものオレンジ煮 チョレギサラダ	米飯 清汁(花麩・三つ葉) 蒸し鶏のネギソース じゃこピーマン ブロッコリーサラダ	米飯 【カニの日】 わかめスープ かに玉  春巻き ナムル
おやつ	レモンケーキ	ムーンライトクッキー	蒸し饅頭(黒糖)	ぼたぼた焼き	焼きドーナツ(チョコ)	炭酸饅頭	パンケーキ(メープル)



6月21日は夏至です。二十四節季の一つで、1年で太陽がもっとも高く上がり、
昼がもっとも長い日です。愛知県尾張地方の一部ではイチジクの田楽を食べて健康と豊作を願っています。



※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

