



# 献立表

	6/23(月)	6/24(火)	6/25(水)	6/26(木)	6/27(金)	6/28(土)	6/29(日)
朝	米飯 味噌汁(南瓜・葉大根) ひじき煮 牛乳 梅干し	米飯 味噌汁(ほうれん草・えのき) 五目金平 牛乳 明太子風味ソース	米飯 味噌汁(里芋・油揚げ) 卵の花の炒り煮 牛乳 海苔ふりかけ	米飯 味噌汁(豆腐・ねぎ) ぜんまい煮 牛乳 たまご風味ソース	米飯 味噌汁(さつまいも・えのき) 筑前煮 牛乳 たらこふりかけ	米飯 味噌汁(厚揚げ・貝割れ) オクラと湯葉のおかか和え 牛乳 海苔佃煮	米飯 味噌汁(小松菜・油揚げ) さつまいもの煮物 牛乳 鮭ふりかけ
昼	米飯 清汁(切麩・貝割れ) 手作りピーマンの肉詰め キャベツとウィンナーの炒め物 手作り黒蜜牛乳寒天	米飯【麺の日】 醤油ラーメン カニ焼売 手作りマンゴープリン	米飯 味噌汁(なす・なめこ) 白身フライ&海老フライ 大根の煮物 海藻サラダ	米飯 清汁(花麩・わかめ) 鱈の西京焼き 南瓜のそばろ煮 白菜のなめ茸和え	米飯 味噌汁(もやし・椎茸) 豆腐挽肉包み野菜餡かけ 蒟蒻と根菜のきんぴら 沢庵和え	米飯 味噌汁(蕪・葉大根) 手作りおから豆腐ハンバーグ かに玉子ロール リンゴ缶	米飯 中華スープ エビチリ卵 水餃子 パインムース
夕	米飯 味噌汁(もやし・シメジ) 白身魚の山賊焼き がんもの煮付け 胡瓜の酢の物	米飯 清汁(冬瓜・ねぎ) 鶏肉の黒酢煮 きのこ玉子焼き スナップエンドウの胡麻ドレ和え	米飯 清汁(玉麩・貝割れ) 豚肉の柳川風煮 厚揚げのオイスター炒め バナナ	米飯 味噌汁(小松菜・ブナピー) とんてき 蕪の煮物 桃缶	ちらし寿司【ちらし寿司の日】 清汁(玉麩・三つ葉) 蒟蒻と筍の土佐煮 手作り水ようかん	米飯 清汁(切麩・わかめ) 鯖のもろみ味噌焼き 白菜の煮浸し 青梗菜の中華和え	米飯【佃煮の日】 味噌汁(南瓜・ねぎ) 冷しゃぶ 手作り佃煮 インゲンの柚子胡椒和え
おやつ	黒糖丸ボウロ	バナナカステラ	スーパーカップ	ベルギーワッフル	セレクトパフェ	柔らかおかき(コーンポタージュ)	小麦饅頭



夏越の祓の時期に食べられる和菓子に「水無月」があり、白いうろくに小豆を乗せた三角形の和菓子です。  
三角形は氷の形、小豆には厄除けの意味があります。

※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