献立表

1		7/9(水)	7/10(木)	7/11(金)	7/12(土)	7/13(日)
米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯
味噌汁(小松菜・ナメコ)	味噌汁(じゃが芋・エノキ)	味噌汁(ほうれん草・油揚げ)	味噌汁(大根·葉大根)	味噌汁(白菜・シメジ)	味噌汁(南瓜·葉大根)	味噌汁(玉ねぎ・エノキ)
さつま芋の煮物	ぜんまい煮	切干大根の煮付け	五目金平	がんもの含め煮	卯の花の炒り煮	筑前煮
牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳
梅干し	明太子風味ソース	海苔ふりかけ	玉子風味ソース	たらこふりかけ	海苔佃煮	鮭ふりかけ
		米飯	米飯 【冬瓜の日】	米飯	米飯	米飯
七タそうめん	清汁(豆腐・ねぎ)	中華スープ	味噌汁(キャベツ・舞茸)	清汁(厚揚げ・ねぎ)	コンソメスープ 手作り	味噌汁(小松菜・ナメコ)
		八宝菜	鯵の竜田揚げ	白身魚のチーズピカタ	手作りピーマンの肉詰め	三色そぼろ
ヒタゼリー (ひじき煮	蟹焼売	生冬瓜の煮物	キャベツとベーコンの炒め煮	じゃが芋とウインナーのコンソメ煮	大根の煮物
V PR	ミカン缶	パイン缶	バナナ	ブドウムース	手作りカフェオレゼリー	リンゴ缶
米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯
味噌汁(厚揚げ・ワカメ)	味噌汁(南瓜・油揚げ)	味噌汁(蕪・ナメコ)	味噌汁(さつま芋・ワカメ)	中華スープ	味噌汁(切麩・貝割れ)	味噌汁(豆腐・ねぎ)
鶏肉の照焼	赤魚の煮付	鶏肉の青じそまぶしソテー	タンドリーチキン	豚キムチ	鱒の柚子味噌焼	メバルと素麺の煮付
五目大豆	ジャーマン里芋	蓮根の煮物	きのこソテー	チヂミ	白菜の煮浸し	大学芋
インゲンの海苔佃煮和え	キャベツのゆかり和え	モヤシの胡麻ドレ和え	スナップエンドウの梅マヨ和え 	春雨サラダ	冷奴	二色和え
七夕饅頭	カルシウムヨーグルト	かっぱえびせん	スーパーカップ(バニラ)	どらやき(ずんだ)	カントリーマアム2枚	吹雪饅頭
	*つま芋の煮物 +乳 毎干し *飯ハーフ 【七夕】 ニタそうめん いこみ高野 ニタゼリー *飯 *常は「厚揚げ・ワカメ) 鳥肉の照焼 5.目大豆 バンゲンの海苔佃煮和え	# でのま芋の煮物 だんまい煮 牛乳 明太子風味ソース 明太子風味ソース 米飯 【チキン南蛮の日】	# でのま芋の煮物 だんまい煮 サース 切干大根の煮付け 中乳 中乳 明太子風味ソース 海苔ふりかけ 米飯 「チキン南蛮の日」 米飯 中華スープ ・ こみ高野 手作りチキン南蛮 ひじき煮 を	# 3	# でつま芋の煮物 でんまい煮 サー乳	中乳 牛乳 梅苔田煮 株飯 米飯 中華スープ 中華スープ 中華スープ 白身魚のチーズピカタ 手作リピーマンの肉詰め セ冬瓜の煮物 キャベッとベーコンの炒め煮 たかぎとウインナーのコンソメ煮 オヤイン缶 パイン缶 パナナ ブドウムース 手作リカフェオレゼリー 手作リカフェオレゼリー 米飯 大かがウムース 手作リカフェオレゼリー サルバナナーのコンソメ煮 手作リカフェオレゼリー サルバナナーのコンソメ煮 サルバナナナ サーボース サーボース サーボース サーボース 中華スープ 味噌汁(可力・大・ボース サーボース



「七タそうめんを食べると大病にかからない」として、7月7日にそうめんを食べる文化が普及したそうです。 そうめんが行事食となった伝説の由来や言い伝えにちなんで7月7日がそうめんの日となりました。 ※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

