



献立表

	6/1(月)	6/2(火)	6/3(水)	6/4(木)	6/5(金)	6/6(土)	6/7(日)
朝	米飯 味噌汁(ほうれん草・油揚げ) 肉じゃが 牛乳 梅びしお	米飯 味噌汁(南瓜・エノキ) 鶏肉のすき煮 牛乳 味付け海苔	米飯 味噌汁(白菜・シメジ) きんぴらごぼう 牛乳 海苔ふりかけ	米飯 味噌汁(小松菜・ナメコ) 白菜の煮浸し 牛乳 たまご風味ソース	米飯 味噌汁(さつまいも・ブナピー) ぜんまい煮 牛乳 たらこふりかけ	米飯 味噌汁(大根・ブナピー) がんもの含め煮 牛乳 海苔佃煮	米飯 味噌汁(キャベツ・椎茸) 里芋の含め煮 牛乳 鮭ふりかけ
昼	米飯【牛乳の日】  清汁(切麩・貝割れ) 白身魚のムニエル オーロラソースかけ マカロニのコンソメ煮 手作り牛乳寒天	米飯 清汁(玉麩・三つ葉) 回鍋肉 高野豆腐の煮物 イチゴムース	米飯【アジの日】 味噌汁(厚揚げ・豆苗) 手打ち大葉入り鰻フライ ひじきの煮物  パイン缶	胚芽ロール【Ca強化メニュー】 クラムチャウダー Caほうれん草オムレツ ヨーグルト	米飯 かきたま汁 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 厚焼き玉子  手作りリンゴゼリー	米飯 味噌汁(厚揚げ・ワカメ) 他人煮 にんじんしりしり ほうれん草の胡麻和え
夕	米飯 清汁(厚揚げ・ネギ) 手作りお好み焼き 冬瓜の煮物 白菜のポン酢和え	米飯【オムレツの日】 コンソメスープ スペニッシュオムレツ 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(さつまいも・葉大根) 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 肉みそ餡 ちくわの卵とじ 白菜の甘酢生姜和え	米飯 味噌汁(じゃが芋・シメジ) 鶏肉のウニソース焼き 揚げナスの煮浸し オクラと湯葉の和え物	米飯 味噌汁(南瓜・ネギ) 魚のガーリック醤油焼き 惣菜しのだの煮物 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 南瓜のいとこ煮 オレンジ
おやつ	牛乳ケーキ	まがりせんべい	蒸し饅頭	Caイチゴ・バナラウエハース	スイスロール	どら焼き	カントリーマアム



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