

献立表



	7/13 (月)	7/14 (火)	7/15 (水)	7/16 (木)	7/17 (金)	7/18 (土)	7/19 (日)
朝	米飯 味噌汁(さつま芋・ブナピー) がんもの含め煮 牛乳 梅びしお	米飯 味噌汁(小松菜・ナメコ) 里芋の含め煮 牛乳 味付け海苔	米飯 味噌汁(玉ねぎ・エノキ) 鶏肉のすき煮 牛乳 のりふりかけ	米飯 味噌汁(南瓜・ネギ) ぜんまい煮 牛乳 たまご風味ソース	米飯 味噌汁(厚揚げ・葉大根) 白菜の煮浸し 牛乳 たらこふりかけ	米飯 味噌汁(モヤシ・椎茸) 金平ごぼう 牛乳 海苔の佃煮	米飯 味噌汁(白菜・エノキ) 肉じゃが 牛乳 鮭ふりかけ
昼	米飯 味噌汁(大根・シメジ) アジフライ 小松菜とはんぺんの煮物 手作りトマトゼリー	とうもろこしご飯【季節のご飯】 清汁(花麩・三つ葉) 夏野菜とキスの天ぷら カニ玉子ロール 手作り抹茶ババロア	米飯 味噌汁(小松菜・シメジ) 三色そばろ 里芋といかの煮物 リンゴ缶	米飯 清汁(切麩・三つ葉) 鯖の木の芽焼き しのだ煮 キャベツのドレッシング和え	米飯 味噌汁(大根・ネギ) 鶏肉のマーマレード焼き ひじき炒め煮 メロンムース	米飯 清汁(花麩・三つ葉) 味噌カツ ツナじゃが 黄桃缶	米飯 味噌汁(さつま芋・油揚げ) 青椒肉絲 角麩の煮物 イチゴムース
夕	米飯 清汁(厚揚げ・ワカメ) 鶏肉の塩麴焼き 南瓜の含め煮 インゲンのなめ茸和え	米飯 味噌汁(じゃが芋・ネギ) 豆腐の五目煮 糸こんにゃくの炒め物 カリフラワーの辛子マヨ和え	米飯 清汁(豆腐・貝割れ) メバルと素麺の煮付け 根菜の煮物 二色和え	米飯 味噌汁(ほうれん草・油揚げ) 豚肉のねぎ塩炒め 車麩の煮物 オレンジ	米飯 味噌汁(里芋・ブナピー) 魚の黄金焼き 大豆の煮物 きゅうりの胡麻ドレ和え	米飯 味噌汁(ナス・ワカメ) ホキの南蛮漬け 大根と油揚げの煮物 さつま芋サラダ	米飯 清汁(玉麩・ネギ) 鶏肉の治部煮 ナスの胡麻みそ煮 小松菜と錦糸卵の和え物
おやつ	吹雪饅頭	スーパーカップ	レモンケーキ	プチシュー	かっぱえびせん	ベルギーワッフル	手作り セレクトクレープ



明治18年7月16日に開業した日本鉄道東北線・宇都宮駅で初めて駅弁が販売されました。

当時は黒ごまをまぶした梅干しおにぎり2個とたくあん2切れを竹の皮で包んだものが販売されていました。

※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