

2024年06月 月間献立表(昼・間食)
(常食(デイ))

日曜日	月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日	土曜日
						1日 赤飯 赤魚の西京焼き 付)黄ピーマンソテー けんちん煮 もずく酢 吸い物(はんぺん) 抹茶水ようかん 今川焼
2日	3日 米飯 豚肉と大根の煮物 たくあん漬 ほうれん草の山吹和 赤だし汁(あおさ) 黒ゴマプリン 蒸しパン	4日 米飯 魚の生姜焼き 付)ししとう ひじき煮 うの花 かき玉汁 フルーツ(洋梨缶) 小豆入り抹茶羹	5日 米飯 魚の味噌野菜あんかけ 高野豆腐の含め煮 オクラのゆかり和え けんちん汁 ストロベリーパバロア 生どら(果物)	6日 米飯 チキンソテー 付)玉葱のソテー ピーマンのトマト煮 キャベツのごま和え 味噌汁(しめじ) 芋ようかん みたらし団子	7日 魚のムニエル(特デ 付)シャトー・キャロット(特デ ブロッコリー炒め(特デ コールスロー コーンポタージュ フルーツ(バナナ) ココア蒸しパン	8日 米飯 鶏肉のクリーム煮 里芋のゆず味噌かけ 青菜と昆布のお浸し コンソメスープ フルーツ(黄桃缶) たいやき
9日 米飯	10日 麦ご飯170g 豚肉のしぐれ煮 じゃが芋の金平 ところてん 吸い物(かまぼこ) ゆずゼリー プチュー	11日 ご飯 豆乳担々麺風 大根と揚げの薄味煮 フルーツ(バナナ) 紅茶とりんごのケーキ	12日 米飯 豚肉の味噌漬け焼き アスパラのツナ炒め シャキシャキ野菜 吸い物(はんぺん) フルーツ(白桃缶) クレープ	13日 米飯 白身魚の幽庵焼き 付)ししとう さつま芋の煮物 しそ昆布 味噌汁(大根) フルーツ(すいか) 小倉ケーキ	14日 米飯 鶏の生姜焼き 付)いんげんのソテー 大根とイカの煮物 ゴボウサラダ コンソメスープ フルーツ(甘夏缶) アップルパイ	15日 米飯 のっぺ煮 ゴーヤチャンプルー つば漬 あおさ汁 コーヒゼリー あんまん
16日 焼きそば 冬瓜のくずあん オクラのなめ茸和え 紫陽花ゼリー	17日 米飯 魚の塩こうじ焼き 付)いんげんのソテー ブロッコリーのかあんかけ キャベツのゆかり和え 味噌汁(わかめ) フルーツ(洋梨缶) たこ焼き	18日 米飯 豚肉と里芋の煮物 アスパラとシタジの香り炒 うの花 かき玉汁 抹茶パバロア 甘酒蒸しパン	19日 ツナサンド あんぱん メロンパン キャベツとハムのサラダ パンプキンポタージュ フルーツ(バナナ) 紅あずま密煮	20日 牛丼 しば漬け(ケ・テイ) 白菜のシラス和え 味噌汁(玉葱) フルーツ(いちご) 冷やしおしるこ	21日 五穀ご飯170g 魚の照焼き 付)きのこのソテー しゅうまい ほうれん草の山吹和え けんちん汁 フルーツ(白桃缶) 南瓜蒸しパン	22日 米飯 豚肉の青しそ炒め 白菜の煮物 かっぱ漬 味噌汁(人参) メロンゼリー 白桃羹
23日 米飯 魚の香味焼き 付)シャトー・キャロット 射込み高野の煮物 キャベツのおかか和え 吸い物(わか外ワ) 芋ようかん	24日 おにぎり(花むすび) そうめん 南瓜のそぼろ煮 カラカラのピーマン和え フルーツ(みかん缶) たいやき	25日 米飯 白身魚の幽庵焼き 付)アスパラ・エノキ 冬瓜の加が塩あんかけ しそ昆布 味噌汁(里芋) パインゼリー あんこパイ	26日 米飯 豚しゃぶ 切り干し大根煮 高菜漬 味噌汁(南瓜) 金時豆 誕生日ケーキ	27日 米飯 魚のボン酢煮 付)花人参 キャベツの甘辛味噌炒め ほうれん草の辛子和え 吸い物(はんぺん) 青りんごゼリー フルーツポンチ	28日 米飯 豚肉とごぼうの煮物 しば漬け 白菜のアーモンド和え 味噌汁(人参) フルーツ(パイン缶) 柚子とはちみつのケー	29日 米飯 魚のバター醤油焼き 付)ケール野菜ミックス ゴーヤチャンプルー ところてん 赤だし汁(葉大根) フルーツ(オレンジ) プチュー
30日		メモ				