

# 平成30年6月 昼食予定献立表

| 月   | 火   | 水   | 木  | 金   | 土   |
|---|---|---|--|---|---|
|  |   |   |  | 1   | 2   |
|   |   |   |  | 御飯<br>味噌汁<br>鮭フライタルタルソース<br>切昆布の炒り煮<br>人参サラダ<br>青リンゴゼリー | 御飯<br>中華スープ<br>麻婆豆腐<br>青菜と卵の炒め物<br>中華風サラダ<br>杏仁豆腐                 |
| 4   | 5   | 6   | 7  | 8   | 9   |
| 冷やし中華<br>べじのすけの煮物<br>胡麻醤油和え<br>みかんの牛乳かん   | 御飯<br>味噌汁<br>鶏肉のきのこソースかけ<br>ひじきの炒り煮<br>菜果サラダ<br>フルーツ      | 御飯<br>味噌汁<br>白身魚の甘酢炒め<br>南瓜のミルク煮<br>煮びたし<br>枇杷ゼリー   | 鮭ごはん<br>豚汁<br>冷奴<br>ピーナッツ和え<br>小豆プリン   | 御飯<br>味噌汁<br>和風ハンバーグ<br>冬瓜と油揚げの煮物<br>シルバーサラダ<br>甘夏ゼリー   | 御飯<br>味噌汁<br>イカと野菜の中国風旨煮<br>大豆とひじきの炒り煮<br>茹で鶏と胡瓜の胡麻ソースかけ<br>人参ゼリー |
| 11  | 12  | 13  | 14   | 15  | 16  |
| 御飯<br>味噌汁<br>鮭のムニエルタルタルソース<br>ひじきの炒り煮<br>人参サラダ<br>デザートバイキング                       | 御飯<br>味噌汁<br>牛肉のサヤの炒め物<br>さつま芋のオレンジ煮<br>辛子和え<br>マンゴープリン   | 五目炒飯<br>中華スープ<br>蕪のそぼろあんかけ<br>キャベツとハムの和え物<br>フルーツ寒天 | とろろそば(冷)<br>鶏しんじょうの煮物<br>胡瓜としめじの和え物<br>冷やしぜんざい<br> | 御飯<br>味噌汁<br>ビーマンの肉詰め焼き<br>切昆布の炒り煮<br>シルバーサラダ<br>人参ゼリー  | 御飯<br>かきたま汁<br>鯖の味噌煮<br>茄子のそぼろ煮<br>胡麻醤油和え<br>柚子ゼリー                |
| 18  | 19  | 20  | 21   | 22  | 23  |
| 親子丼<br>味噌汁<br>胡麻煮<br>胡瓜とみかんの酢の物<br>ぶどうゼリー   | 御飯<br>野菜コンソメ煮<br>鶏肉のオニオンマト煮<br>土佐煮<br>スパゲティサラダ<br>コーヒーゼリー | 御飯<br>かきたま汁<br>鱈の味噌漬焼き<br>肉じゃが<br>胡麻和え<br>抹茶ゼリー     | 御飯<br>味噌汁<br>豚肉の生姜焼き<br>竹輪とひじきの炒り煮<br>ポテトサラダ<br>フルーツ   | ぶっかけうどん(冷)<br>さつま芋のそぼろ煮<br>白和え<br>みかんの牛乳かん              | 香り寿司<br>吸い物<br>魚河岸揚げのおろし煮<br>胡麻味噌和え<br>水ようかん                      |
| 25  | 26  | 27  | 28   | 29  | 30  |
| 御飯<br>味噌汁<br>鶏唐揚げの葱ソースかけ<br>切り干しの炒り煮<br>胡麻酢和え<br>フルーツ                             | 鮭のそぼろ寿司<br>吸い物<br>高野豆腐の煮物<br>ピーナッツ和え<br>黒胡麻プリン            | おかめうどん(冷)<br>南瓜のそぼろあんかけ<br>胡瓜とトマトの酢の物<br>黒糖ゼリー      | 御飯<br>味噌汁<br>マジキの味噌マヨネーズ焼き<br>金平牛蒡<br>切干大根のコールスローサラダ<br>青リンゴゼリー  | 御飯<br>味噌汁<br>はんぺんの詰め揚げ<br>山菜の炒り煮<br>煮びたし<br>苺ミルクプリン     | 御飯<br>中華風コンソメスープ<br>焼肉<br>カニ風味あんかけ<br>生姜サラダ<br>オレンジゼリー            |

\*食材の都合によりメニューを変更させていただく場合がありますので、ご了承下さい。

