



6月の予定献立表

※食材の調達状況等により献立を変更させていただく場合があります。
※()は麺類、ソフト、ミキサー食のメニューとなります。

	1日(日)	2日(月)	3日(火)	4日(水)	5日(木)	6日(金)	7日(土)
朝	ウインナーエッグ ほうれん草としめじのサラダ 牛乳 人参ポタージュ ロールパン	納豆 じゃが芋の炒めもの 牛乳 たいみそ 味噌汁(なめこ・豆腐) 米飯(150g)	車麩のそぼろ煮 もやしのナムル 牛乳 うに風味ソース 味噌汁(大根・わかめ) 米飯(150g)	つくねの煮物 かぶの浅漬け風 牛乳 ふりかけ(のりたま) 味噌汁(なす・玉葱) 米飯(150g)	がんもの煮物 とろろ 牛乳 味噌汁(小松菜・玉葱) 麦飯(150g)	ベーコンソテー ブロッコリーとかにかまのドレッシング和え 牛乳 味噌汁(春菊・板麩) 中華粥	豚バラ大根 卵豆腐 牛乳 明太風味ソース 味噌汁(しいたけ・小松菜) 米飯(150g)
昼	鯖の葉味蒸し 茄子のソテー 春雨サラダ 味噌汁(厚揚げ・葱) 米飯(150g)	醤油ラーメン (かにたま) 春巻き 抹茶ババロア ※麺類はご飯・汁付き	筑前煮 えびとブロッコリーの塩炒め 白菜と三つ葉のお浸し 清汁(とろろ・ナルト) 米飯(150g)	アジの南蛮漬け 南瓜の甘煮 菜の花のおかか和え 味噌汁(もやし・絹さや) 米飯(150g)	ハヤシライス ツナサラダ 野菜スープ	鯖の味噌焼き 卵の花炒め サツマイモサラダ 清汁(水菜・かまぼこ) 米飯(150g)	ソーキそば風 (豚角煮) 牛肉コロッケ いちごヨーグルト ※麺類はご飯・汁付き
間	マドレーヌ	せんべい(ぼたぼた焼き)	今川焼	ヨーグルトババロア	おかき	バームクーヘン	人形焼き
夕	鶏肉の照焼き 里芋の煮っころがし フルーツ(みかん缶) 米飯(150g)	からすかしの鱈子焼 切り昆布の煮付け りんごのコンポート 米飯(150g)	メヌケの葱ソース 小松菜とベーコンのソテー フルーツ(ぶどう缶) 米飯(150g)	麻婆豆腐 ちくじゃが煮 フルーツ(マンゴー缶) 米飯(150g)	たらの梅焼き ほうれん草と卵の炒りつけ フルーツ(洋梨缶) 米飯(150g)	ネギ塩チキン 冬瓜のほたてあんかけ フルーツ(フルーツカクテル缶) 米飯(150g)	和風きのこハンバーグ インゲンと春雨の中華煮込み 揚げなすの生姜醤油和え 米飯(150g)
8日(日)	9日(月)	10日(火)	11日(水)	12日(木)	13日(金)	14日(土)	
朝	ほうれん草のクリーム煮 フルーツ(洋梨缶) 牛乳 コンソメスープ(ブコン・アスパラ) ロールサンド	京風たまご焼き かぶサラダ 牛乳 ふりかけ(うめしそ) 清汁(万葱・とろろ昆布) 米飯(150g)	シューマイ もやしとハムの中中華サラダ 牛乳 ふりかけ(のりたま) 味噌汁(にら・油揚げ) 米飯(150g)	ウインナーソテー キャベツの浅漬け 牛乳 ふりかけ(さけ) 味噌汁(玉葱・わかめ) 米飯(150g)	目玉焼き 胡瓜とかにかまの酢の物 牛乳 ふりかけ(たらこ) 味噌汁(白玉麩・菜の花) 米飯(150g)	魚肉ソーセージカレー炒め 千切り大根の漬物と和え 牛乳 のり佃煮 味噌汁(冬瓜・油揚げ) 米飯(150g)	肉団子甘酢あん 鮭おろし 牛乳 味噌汁(麩・春菊) 米飯(150g)
昼	チンジャオロース もやしのナムル オクラとちくわの和え物 たまごスープ 米飯(150g)	白身フライ 五目煮豆 蒲鉾とわかめのぬた和え 清汁(大根・カイワレ) 米飯(150g)	オムライス ごぼうサラダ 野菜スープ	イワシの梅煮 菜の花の菊花和え あじさいゼリー 味噌汁(冬瓜・花麩) じゃこ御飯(150g)	鶏肉のトマトクリーム ほうれん草のソテー ヨーグルト コンソメスープ(人参・玉葱) ロールパン	揚げ豆腐 さつま芋きんとん 海藻サラダ 味噌汁(玉葱・絹さや) 生姜と塩昆布のご飯	カラスカレイの柚子胡椒焼き エビはんぺんの煮物 りんごプリン 味噌汁(なめこ・ミツハ) 米飯(150g)
間	コーヒゼリー	栗まんじゅう	黒糖カステラ	エクレア	抹茶ようかん	ミニたい焼き	乳菓まんじゅう
夕	鯖の塩焼き 大根の煮物 味噌汁(白玉麩・わかめ) おかかご飯(150g)	鶏肉と蓮根のおろしダレ 厚揚げのソテー フルーツ(バナナ) 米飯(150g)	メヌケの煮付け なすとベーコンの炒め物 フルーツ(フルーツカクテル缶) 米飯(150g)	豚肉の生姜焼き 春雨とにらの中中華炒め フルーツ(マンゴー缶) 米飯(150g)	鯖の山椒焼き 白菜のとろみ炒め フルーツ(オレンジ) 米飯(150g)	ホキの粒マスタード焼き さつま揚げのさつと煮 フルーツ(黄桃缶) 米飯(150g)	鶏肉と白菜の中華煮 厚揚げのオイスター炒め ほうれん草と錦糸卵のごま和え 米飯(150g)
15日(日)	16日(月)	17日(火)	18日(水)	19日(木)	20日(金)	21日(土)	
朝	ベーコンソテー フルーツ(みかん缶) 牛乳 クラムチャウダー クリームパン	納豆 車麩の卵とじ 牛乳 味噌汁(大根・しめじ) 米飯(150g)	豆腐の挽き肉あんかけ かまぼとみつばの和風和え 牛乳 ふりかけ(梅しそ) 味噌汁(冬瓜・いんげん) 米飯(150g)	照り焼きつくね 胡瓜のしらす和え 牛乳 ふりかけ(のりたま) 味噌汁(玉葱・しいたけ) 米飯(150g)	鶏肉とかぶの旨煮 キャベツとしその漬物風 牛乳 ふりかけ(たらこ) 味噌汁(なす・庄内麩) 米飯(150g)	さんまの生姜煮 もやしの高菜和え 牛乳 味噌汁(青梗菜・わかめ) 米飯(150g)	つくねとオクラの塩煮 とろろ芋 牛乳 味噌汁(いんげん・麩) 米飯(150g)
昼	おつまみ盛り合わせ (出汁巻き卵・つくね) 枝豆サラダ ビール風ゼリー 鮭茶漬	豚と大葉の冷製パスタ (赤魚のさっぱり焼き) エビときのこの温奴 清汁(カイワレ・板麩) ※麺類はご飯付き	鯖のちゃんちゃん焼き 白菜とハムの中中華煮 金時豆 味噌汁(エノキ・麩) 米飯(150g)	ポークカレーライス 福神漬 アロココリーとツナの和風サラダ コンソメスープ(チンゲン菜・玉葱) 米飯(150g)	鯖の蒲焼き 炒り豆腐 春雨サラダ 味噌汁(ほうれん草・ねぎ) 米飯(150g)	鶏肉のオイスターソース焼き 蓮根とちくわの中中華炒め マカロニサラダ 清汁(とろろ昆布・かいわれ) 米飯(150g)	カラスカレイの照焼き なすのそぼろあんかけ ブロッコリーサラダ フルーツ(みかん缶) 米飯(150g)
間	おかき	抹茶ババロア	シュークリーム	サラダせんべい	あんドーナツ	どら焼き	クレープ(チョコ)
夕	赤魚のきのこ蒸し たらこポテト 清汁(青梗菜・白玉麩) 米飯(150g)	鶏肉のチリソース ビーフソテー フルーツ(マンゴー) 米飯(150g)	ブルコギ風 ナムル フルーツヨーグルト 米飯(150g)	鯖の西京焼き さつま揚げのソテー フルーツ(オレンジ) 米飯(150g)	肉じゃが 菜の花の辛子和え フルーツ(黄桃缶) 米飯(150g)	タラの田楽焼き 生揚げの煮物 りんごのコンポート 米飯(150g)	鯖のムニエル キャベツとハムのコンソメ煮 切干大根のサラダ 米飯(150g)
22日(日)	23日(月)	24日(火)	25日(水)	26日(木)	27日(金)	28日(土)	
朝	ウインナーソテー フルーツミックス コンソメスープ チョコパン	肉そぼろ豆腐 菜の花のしらす和え 牛乳 味噌汁(ねぎ・なめこ) 米飯(150g)	大根と豚肉の煮物 もやしのゆかり和え 牛乳 味噌汁(小松菜・葱) たまご粥	小町麩チャンプル キャベツのおかか和え 牛乳 うに風味ソース 味噌汁(しいたけ・白玉麩) 米飯(150g)	納豆 ナスの生姜炒め 牛乳 味噌汁(玉葱・菜の花) 米飯(150g)	ちくわの炒め煮 しらすおろし 牛乳 味噌汁(花麩・長葱) 米飯(150g)	茄子とベーコンのソテー かぶのゆかり和え 牛乳 ふりかけ(たらこ) 味噌汁(チンゲン菜・油揚げ) 米飯(150g)
昼	海鮮炒飯 里芋の煮物 わかめスープ	ささみチーズカツ 金平ごぼう ひじきのサラダ コンソメスープ(人参・玉葱) 米飯(150g)	赤魚のゆず胡椒唐揚げ 卵の花炒め 海藻サラダ 味噌汁(玉葱・小松菜) 米飯(150g)	ブラウンシチュー かぼちゃサラダ 青りんごゼリー 食パン	豚肉とトマトの卵炒め エビシューマイ 杏仁豆腐 中華スープ(貝割・ナルト) 米飯(150g)	焼きそば (野菜炒め) えび団子の中華煮 フルーツ(みかん缶) 味噌汁(卵・ねぎ) ※麺類はご飯付き	チキンのマスタード焼 ほうれん草と卵の炒め物 ツナと胡瓜のサラダ 味噌汁(にら・もやし) 米飯(150g)
間	手作りプリン	吹雪饅頭	人形焼き	黒ごまプリン	抹茶カステラ	エクレア	ワッフル
夕	鶏肉のボン酢煮 白菜としらたきの炒め物 味噌汁(菜の花・板麩) 米飯(150g)	鯖の味噌煮 さつまいもの甘辛炒め フルーツ(洋梨缶) 米飯(150g)	イタリアンハンバーグ ブロッコリーのソテー フルーツ(マンゴー缶) 米飯(150g)	鯖の和風タルタル焼き さつま揚げと白菜の煮物 フルーツ(黄桃缶) 米飯(150g)	赤魚の塩こうじ焼き ごぼうと豚肉の炒め煮 フルーツカクテル 五目御飯(150g)	豚肉の葱塩焼き 炒り豆腐 さつまいもきんとん 米飯(150g)	鯖のいり焼き 焼きビーフン 味噌汁(えのき・葱) 米飯(150g)
29日(日)	30日(月)	<div style="border: 2px solid blue; border-radius: 50%; padding: 20px; text-align: center;"> <p>【行事食】</p> <p>6月11日 入梅</p> <p>6月15日 父の日： 居酒屋風ランチ</p> <p>6月17日 韓国フェア</p> <p>6月30日 大人気手作りランチ</p> </div>					
朝	スクランブルエッグ フルーツ(黄桃缶) 牛乳 じゃがいもポタージュ りんごパン						けんちん煮 ほうれん草のおかか和え 牛乳 ふりかけ(のりたま) 味噌汁(なめこ・庄内麩) 米飯(150g)
昼	カラスカレイの梅焼き ひじき煮 大学芋風 味噌汁(菜の花・麩) 枝豆ご飯(150g)						ミートローフ 和風大根サラダ いちごババロア コンソメスープ(アスパラ・ブコン) 米飯(150g)
間	手作りプリン						もみじまんじゅう(クリーム)
夕	バーベキューポーク 白菜と人参のコンソメ煮 ヨーグルト 米飯(150g)	鯖の南蛮漬け 茄子の田楽 フルーツ(みかん缶) 米飯(150g)	<div style="text-align: center;"> </div>				