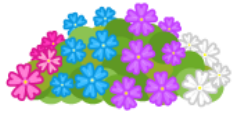
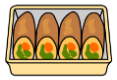
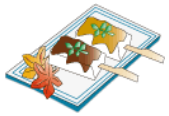
予 定 献 立 表

令和 7年 6月 2日 ～ 令和 7年 6月 30日



2(月)	3(火)	4(水)	5(木)	6(金)	7(土)	8(日)
ごはん 野菜の肉巻き照り焼き風 豆乳汁 ツナサラダ なすの炒め煮 フルーツ 	塩ラーメン さつま芋の甘煮 蒸鶏サラダ えび餃子 杏仁豆腐 	エビピラフ ポトフスープ 野菜の盛り合わせサラダ デザートムース 	ごはん 豚肉の味噌漬け焼き 玉子スープ 海草サラダ 南瓜のバター煮 フルーツ 	ごはん 鯖の中華蒸し キャベツのスープ 切り干し大根の中華和え 大豆煮 フルーツ 	梅菜飯 味噌田楽 すまし汁 白菜のお浸し 金平大豆 フルーツ 	
9(月)	**10(火)**	**11(水)**	**12(木)**	**13(金)**	**14(土)**	**15(日)**
いなり寿司 すまし汁 冬瓜のくず煮 イチゴプリン 	ごはん 鶏の彩りピカタ 野菜スープ トマトサラダ ひじき煮 フルーツ 	ごはん ふくさ焼き 野菜椀 白菜の酢の物 金平 フルーツ 	 **お祝い膳** 	野菜カレー 野菜のピクルス ヨーグルトのフルーツソース かけ 	ごはん 鮭のマヨネーズ焼き 沢煮椀 フレンチサラダ ぜんまい煮 フルーツ 	
16(月)	**17(火)**	**18(水)**	**19(木)**	**20(金)**	**21(土)**	**22(日)**
ごはん かきあげ みそ汁 和風和え 糸切昆布煮つけ フルーツ 	信田御飯 鰆の西京焼き かきたま汁 青菜の辛し和え つけもの フルーツ 	やきそば 青菜と玉子のスープ トマトサラダ 豆腐ｼｭｰﾏｲ デザートムース 	ごはん 白身魚の南蛮漬け 具沢山味噌汁 豆腐チャンプル 焼きなす フルーツ 	ごはん てんぷら みそ汁 白菜のごま酢和え 金時豆煮 フルーツ 	ごはん 豚の角煮 豆腐のスープ 伴三絲 芋金平 フルーツ 	
23(月)	**24(火)**	**25(水)**	**26(木)**	**27(金)**	**28(土)**	**29(日)**
ごはん 鮭のホイル焼き 季節の味噌汁 菜花のサラダ ふきの炒め煮 フルーツ 	ごはん ハンバーグ コーンスープ コールスローサラダ 大根煮 フルーツ 	ごはん 豆腐の肉味噌かけ 千切野菜のすまし汁 長芋の梅肉和え なすの炒め煮 フルーツ 	ハヤシライス ブロッコリーのサラダ フルーツのヨーグルト和え 	ごはん 豚しゃぶ 冬瓜汁 じゃが芋の炒め煮 アスパラの塩炒め フルーツ 	ごはん えびかつフライ さつま汁 大根サラダ 青菜の煮浸し フルーツ 	
30(月)						
五目冷やしそば 焼きおにぎり 小松菜と豚肉のソテー ししゃもの南蛮漬け マンゴープリン 	 都合により、予告なく献立が変更になる場合があります。 ご了承ください。 おやつは、毎日提供いたします。		 梅雨の季節ですね。 気温・湿度が高くなり、食中毒が流行る時期です。 食中毒予防の基本は、手洗いです。 確実に手洗いで、食中毒を予防しましょう！！			