



6月の献立



※対応食が通常食と異なる場合は赤字で記入しています。

通常食

対応食

2日(月)



- ・米飯
- ・牛乳
- ・ペンネアラビアータ
- ・コロネーションチキン
- ・フライドポテト
- ・シュリエンスープ

3日(火)



- ・米飯
- ・牛乳
- ・高野豆腐の卵丼 (鶏肉・高野豆腐増量)
- ・さつまもちスティック
- ・小松菜の炒め物
- ・もやしのごま和え

4日(水)



- ・米飯
- ・牛乳
- ・鶏肉のから揚げ
- ・スパゲティソテー
- ・炒めたくあん
- ・チンゲンサイとツナの炒め物
- ・みそ汁

5日(木)



- ・米飯
- ・牛乳
- ・かみかみコロッケ
- ・ごぼうのピリ辛炒め
- ・冬瓜の煮物
- ・かつおそぼろふりかけ
- ・春雨の和え物

6日(金)



- ・米飯
- ・牛乳
- ・さばのソース煮
- ・揚げだし豆腐
- ・揚げだし豆腐
- ・切り干し大根の煮物
- ・まめ汁

通常食

対応食

9日(月)



- ・米飯
- ・牛乳
- ・チキンカツ
- ・チンゲンサイのソテー
- ・手作りひき肉のりかけ
- ・おからのサラダ

10日(火)



- ・米飯
- ・牛乳
- ・ハヤシライス
- ・鶏肉ハヤシポテト (リバー焼き)
- ・ワイングラーニーマンの炒め物
- ・キャベツとツナのサラダ

11日(水)



- ・米飯
- ・牛乳
- ・豚肉
- ・なすのピリ辛炒め
- ・人参しりしり
- ・みそ汁

12日(木)



- ・米飯
- ・牛乳
- ・豆腐のチャンプルー
- ・春巻
- ・手作りアーモンド小魚
- ・フルーツキャロットゼリー

13日(金)



- ・米飯
- ・牛乳
- ・グリルチキン
- ・煮え野菜
- ・ポテトのマスタード風味
- ・もやし炒め
- ・ミネストローネ

通常食

対応食

16日(月)



- ・米飯
- ・牛乳
- ・ハンバーグ
- ・キャベツとしめじのソテー
- ・コーンソテー
- ・カレーライス

17日(火)



- ・米飯
- ・牛乳
- ・中華丼
- ・うすら卵焼き・豚肉・キャベツ増量
- ・にらまんじゅう
- ・甘辛じゃがいも
- ・ヨーグルト (みかんゼリー)

18日(水)



- 【世界のスープめぐり ベトナム：フォー】
- ・米飯
- ・牛乳
- ・白身魚の甘酢あんかけ
- ・さつまもちの甘煮
- ・小松菜の炒め物
- ・フォー

19日(木)



- ・米飯
- ・牛乳
- ・厚揚げの煮物
- ・人参とちくわの炒め物
- ・手作りきなこ大豆
- ・もやしとツナの和え物

20日(金)



- ・米飯
- ・牛乳
- ・塩焼きそば
- ・コーンコロッケ
- ・そぼろふりかけ
- ・みそ汁

通常食

対応食

23日(月)



- 【沖縄の郷土料理】
- ・米飯
- ・牛乳
- ・新じゃがカレー風味
- ・ちくわの磯辺揚げ
- ・ゴーヤチャンプルー
- ・もずくスープ

24日(火)



- ・米飯
- ・牛乳
- ・かつおミンチカツ
- ・マヨポテト
- ・豚肉の生巻炒め
- ・おからの煮物
- ・きゅうりのさっぱり漬

25日(水)



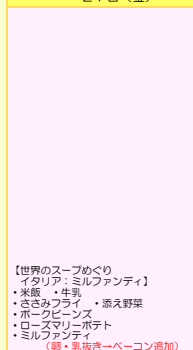
- ・米飯
- ・牛乳
- ・鶏肉の煮込み煮
- ・高野豆腐のきめ煮
- ・こんにゃくのおかか煮
- ・かぼちゃのみそ汁

26日(木)



- ・米飯
- ・牛乳
- ・マーボー豆腐
- ・揚げじゃがいも
- ・キャベツとツナの炒め物
- ・切り干し大根のナムル

27日(金)



- 【世界のスープめぐり イタリア：ミルファンディ】
- ・米飯
- ・牛乳
- ・ささみフライ
- ・ポークビーンズ
- ・ローズマリーポテト
- ・ミルファンディ
- ・（卵・乳抜き・ベーコン追加）

通常食

対応食

30日(月)



- ・米飯
- ・牛乳
- ・いわしフライ
- ・豚肉とピーマンの炒め物
- ・金時豆の甘煮
- ・キャベツの梅おかか和え

6月の献立から



5日(木) 冬瓜の煮物

冬瓜は夏が旬の野菜です。日持ちがよく、冬まで保存できることから冬の瓜と書いて「冬瓜」という名前がつけられました。塩分のとりすぎを調整するカリウムが多く含まれています。

5日(木) かみかみコロッケ

コリコリとした食感が特徴のきんぴらと野菜のコロッケです(じゃがいも不使用)。6月4日から10日は「歯と口の健康週間」です。しっかり噛んで食べましょう。

23日(月) 沖縄の郷土料理

沖縄の郷土料理であるゴーヤチャンプルーともずくスープが登場します。沖縄産のもずくを使っています。この日は、平和を祈る日として制定された「沖縄慰霊の日」です。