

# 6月の金谷まるめろメニュー



			1(木)	2(金)	3(土)	4(日)
			中華丼 ワンタンスープ やわらかシューマイ かぶ漬け フルーツ(キウイ)	御飯 味噌汁(キャベツ・人参) 鮭のムニエル 卵豆腐の山路あん ワカメと玉葱のサラダ	御飯 味噌汁(豆腐・万能葱) 照り焼きハンバーグ もやしとベーコン炒め煮 竹輪と胡瓜のトビッコ和え	ミニクワッサン クリームシチュー スペイン風オムレツ フルーツヨーグルト
5(月)	6(火)	7(水)	8(木)	9(金)	10(土)	11(日)
御飯 味噌汁(高野豆腐・人参) 赤魚漬け焼 揚げ茄子 胡瓜の松前風	御飯 味噌汁(ジャガ芋・インゲン) 鰯の塩麴焼き ひじきの煮物 白菜の辛子醤油和え	醤油野菜ラーメン 春巻き 胡瓜漬け りんごのコンポート	御飯 味噌汁(白菜・ワカメ) 豚肉のキムチ風炒め すき昆布の煮物 スパゲティサラダ	御飯 味噌汁(青海苔・油揚) 葱塩チキン 下北煮 山クラゲの和え物	とろとろ親子丼 味噌汁(ホウレン・椎茸) 里芋の煮物 白菜漬 杏仁フルーツ	御飯 味噌汁(棒ふ・葱) ほっけの西京焼 ウィンナーの炒め煮 モロヘイヤの和え物
12(月)	13(火)	14(水)	15(木)お楽しみメニュー	16(金)	17(土)	18(日)
御飯 味噌汁(岩海苔) いわしの塩焼 鶏ごぼう キャベツの胡麻酢和え	玉子サンド パンプキンスープ 海老グラタン グリーンサラダ フルーツヨーグルト	御飯 味噌汁(板ふ・絹さや) プルコギ 三色いなりの煮物 ところてん	あさり御飯 お吸い物(ハンパ、みつ葉) 練甘露煮 南瓜の天ぷら キャベツ漬け フルーツ(バナナ)	豚丼 味噌汁(ワカメ) ふきの炒め煮 温泉卵 野沢菜漬 パイナップルのコンポート	御飯 味噌汁(キャベツ・人参) つぼだいもろみ焼 しめじの炒め物 もやしと胡瓜の和風和え	御飯 味噌汁(大根・万能葱) 白身魚フライ ゴボウの炒り煮 小松菜のしょうが昆布和え
19(月)	20(火)	21(水)	22(木)	23(金)	24(土)	25(日)
冷やしうどん 南瓜の甘煮 胡瓜醤油漬け ぶどうゼリー	御飯 味噌汁(トコロ昆布・万能葱) 豚肉の生姜焼き がんと含め煮 長芋の酢の物	御飯 ニラ玉汁 鮭の塩焼 三色いなりの煮物 ホウレン草のり和え	シーフードカレー 福神漬 ミニ野菜コロッケ ブロッコリーサラダ りんごのコンポート	御飯 味噌汁(シメジ・万能葱) 鶏胸肉のピカタ(チーズ) 里芋の煮物 オクラの胡麻和え	御飯 味噌汁(豆腐・ネギ) 豚肉の山椒だれ 帆立の含め煮 トマトサラダ	冷やし中華 蒸し餃子 枝豆 ライチゼリー
26(月)	27(火)	28(水)	29(木)	30(金)		
御飯 味噌汁(高野豆腐、ミョウガ) トラウトサーモンの炙り焼き 切干大根と帆立の煮物 野菜のくるみ和え	御飯 味噌汁(卵・ネギ) 棒々鶏 大根カニあんかけ なめこの生姜醤油和え	三色丼 味噌汁(トコロ昆布・万能葱) ぜんまいの煮物 キャベツ漬け マスカットゼリー	御飯 味噌汁(ホウレン・油揚) 海老カツ さつま芋の煮物 長芋の柚子なます	御飯 味噌汁(豆腐・三つ葉) 鮭の柚子胡椒照り焼き キャベツとベーコン炒め煮 たこの酢の物		

\* 都合により献立を変更することがあります。