



6月の金谷まるめろメニュー



		1(水)	2(木)	3(金)	4(土)	5(日)
		中華丼 ワカメスープ やわらかシューマイ かぶ漬け フルーツ(キウイ) ヤクルト	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 竹輪と胡瓜のピッコ和え	ミクロワッパン クリームシチュー スペイン風オムレツ レタスサラダ キウイのコンポート	御飯 味噌汁 赤魚漬け焼 麻婆茄子 胡瓜の松前風 ジョア
6(月)	7(火)	8(水)	9(木)	10(金)	11(土)	12(日)
御飯 味噌汁 アジのごまみそ焼き 大根海老あんかけ 白菜の辛子醤油和え 黄桃缶	醤油野菜ラーメン 春巻き 胡瓜漬け フルーツポンチ	御飯 味噌汁 豚肉のキムチ風炒め すき昆布の煮物 スパゲティサラダ 梅ゼリー	御飯 味噌汁(青海苔・油揚げ) 葱塩チキン エビケチャップ炒め 山クラゲの和え物	とろとろ親子丼 味噌汁 南瓜の甘煮 白菜漬 ネーブルオレンジ	御飯 味噌汁(棒ふ・葱) ほっけの西京焼 ウインナーの炒め煮 モロヘイヤの和え物	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
13(月)	14(火)	15(水)お楽しみメニュー	16(木)	17(金)	18(土)	19(日)
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 プルコギ 三色いなりの煮物 ところてん みかん缶	あさり御飯 お吸い物(ハンパ、みつ葉) カレイの煮付け 南瓜の天ぷら キャベツ漬け 季節の和菓子	豚丼 味噌汁 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) つぼだい粕焼 しめじの炒め物 もやしと胡瓜の和風和え	御飯 味噌汁 白身魚フライ ゴボウの炒り煮 ホウレン草と菊のナメタケ和え 洋梨缶	冷やしうどん 南瓜の甘煮 胡瓜醤油漬け ぶどうゼリー
20(月)	21(火)	22(水)	23(木)	24(金)	25(土)	26(日)
御飯 味噌汁 豚肉の生姜焼き がんも含め煮 モロヘイヤの和え物 ネーブルオレンジ	御飯 味噌汁(モヤシ・人参) すき焼き 海老シューマイ 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 みかん缶	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 豚肉の山椒だれ 帆立の含め煮 トマトサラダ ジョア	冷やし中華 蒸し餃子 枝豆 ライチゼリー	御飯 味噌汁 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 フルーツ(キウイ)
27(月)	28(火)	29(水)	30(木)			
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 レンコン金平 キャベツ漬け マスカットゼリー ヤクルト	御飯 味噌汁(ホウレン・油揚) 海老カツ さつま芋の煮物 大根柚子漬	御飯 味噌汁 秋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 パイン缶			

* 都合により献立を変更することがあります。