



6月の金谷まるめろメニュー



					1(土)	2(日)
					中華丼 ワンタンスープ ソフトいなりの煮物 赤かぶ漬け 杏仁豆腐	御飯 味噌汁(里芋・万能ネギ) 黒ムツの塩焼き さつま芋の煮物 白菜と人参のお浸し
3(月)	4(火)	5(水)	6(木)	7(金)	8(土)	9(日)
御飯 味噌汁(豆腐・卵) 照り焼きハンバーグ もやしとベーコン炒め煮 胡瓜とカマホコの辛子酢味噌	ミニクワッサン 半ライス クリームシチュー プレーンオムレツ キウイのコンポート	御飯 味噌汁(高野豆腐、人参) 赤魚漬け焼 揚げ茄子 もやしと胡瓜の和風和え	御飯 味噌汁(榎茸・インゲン) アジのごまみそ焼き 里芋含め煮 小松菜のお浸し	醤油ラーメン 半ライス カニシューマイ 桜大根 ラ・フランスゼリー	御飯 味噌汁(大根・三つ葉) 豚肉の胡麻味噌炒め すき昆布の煮物 ツナの酢の物	御飯 味噌汁(ワカメ・油揚げ) カレイ山椒焼き 切り干し大根と帆立の煮物 白菜の梅肉和え
10(月)	11(火)	12(水)	13(木)	14(金)	15(土)	16(日)
とろとろ親子丼 味噌汁(シメジ・万能葱) 里芋の煮物 大根甘酢漬 ネーブルオレンジ	御飯 味噌汁(棒ふ・卵) ほっけの西京焼 ウィンナーの炒め煮 野菜の白和え	御飯 味噌汁(岩海苔) いわしの柔らか煮 うの花炒り煮 キャベツの胡麻酢和え	御飯 味噌汁(豆腐、油揚げ) 海老カツ 鶏じゃが 胡瓜としその酢の物	豚丼 味噌汁(トロ昆布・万能葱) ミニおでん 野沢菜漬 梅ゼリー	あさり御飯 お吸い物(卵豆腐、万能葱) 金目鯛の味噌煮 レンコン金平 茄子の香味和え 抹茶プリン	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
17(月)	18(火)	19(水)	20(木)	21(金)	22(土)	23(日)
御飯 味噌汁(じゃが芋・大根) メンチカツ あさりと切干大根の煮物 野菜のくるみ和え	御飯 味噌汁(キャベツ・油揚げ) 鯖の照り焼き しめじの炒め物 もやしと胡瓜の和風和え	冷やしうどん 半ライス 大根カニあんかけ 野沢菜漬 ぶどうゼリー	御飯 味噌汁(とろろ昆布、油揚げ) 豚肉の生姜焼き ポトフ 長芋の酢の物	御飯 ニラ玉汁 トラウトサーモン塩焼 三色いなりの煮物 チンゲン菜のお浸し	御飯 シーフードカレー ミニコーンコロケ ゆで卵とブロッコリーのサラダ パイナップルのコンポート	御飯 味噌汁(シメジ・油揚げ) 松風焼き 里芋の煮物 オクラの胡麻和え
24(月)	25(火)	26(水)	27(木)	28(金)	29(土)	30(日)
御飯 味噌汁(豆腐・ワカメ) 豚肉の香味だれ 帆立の含め煮 竹輪と胡瓜の海苔和え	冷やし中華 半ライス カニシューマイ 枝豆 マンゴープリン	御飯 味噌汁(高野豆腐・ワカメ) 鱈の塩焼 切り干し大根と帆立の煮物 レンコンサラダ	御飯 味噌汁(卵・ネギ) 鶏の味噌漬焼き 野菜炒め煮 なめこの生姜醤油和え	牛丼 味噌汁(トロ昆布・万能葱) 大根海老あんかけ 茄子漬 フルーツ(バナナ)	御飯 味噌汁(じゃが芋・油揚げ) 赤魚の煮付け レンコン金平 インゲンの辛子酢味噌和	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 もやしとニラの土佐和え

※都合により献立を変更することがあります。