



7月の金谷まるめろメニュー

1(月)	2(火)	3(水)	4(木)	5(金)	6(土)	7(日)
チキンカレー 福神漬 カニかまロール かぼちゃサラダ ネーブルオレンジ	御飯 味噌汁(ナメコ・三ツ葉) ほっけ漬け焼 じゃが芋の煮物 チゲン菜の胡麻和え	御飯 味噌汁(白菜・絹サヤ) メンチカツ 切り干し大根の煮物 野菜のくるみ和え	御飯 味噌汁(板ふ・葱) 鮭のムニエル みそごぼう コールスロー	御飯 味噌汁(エノキ・大根) 鶏肉の梅焼き ポトフ ゆで卵とブロッコリーのサラダ	御飯 菜っぱ汁 さわらの和風マヨネーズ焼き ひじきの煮物 山クラゲの胡瓜漬け	彩り冷やしソーメン 半ライス 油麩と鶏の煮物 オクラ土佐和え 七夕ゼリー
8(月)	9(火)	10(水)	11(木)	12(金)	13(土)	14(日)
御飯 味噌汁(キャベツ、板ふ) 酢鶏 五目金平 冷や奴	御飯 味噌汁(とろろ昆布、油揚げ) 豚肉とキャベツの甘味噌炒め 煮合え ホウレン草のナメケ和え	ハヤシライス 福神漬 ブロッコリーのごまマヨネーズ和え フルーツ(すいか)	御飯 味噌汁(ジャガ芋・インゲン) 鶏肉の香味焼き 白菜と生揚げの炒め煮 春雨サラダ	御飯 味噌汁(絹サヤ・シメジ) 太刀魚おろし煮 牛ごぼうの生姜炒め もやしと胡瓜の和風和え	御飯 味噌汁(白菜・万能葱) 豚角煮 五目昆布の煮物 トマトの和風サラダ	御飯 ふのりおろし汁 鯖の照り焼き わらびの炒め物 山クラゲの胡瓜漬け
15(月)	16(火)	17(水)	18(木)	19(金)	20(土)	21(日)
牛丼 味噌汁(卵・ネギ) 小松菜と油揚げの煮浸し 胡瓜とイチヂクの酢の物 ぶどうゼリー	ポークカレー 福神漬 スペイン風オムレツ シーフードサラダ キウイゼリー	御飯 味噌汁(白菜・三ツ葉) プルコギ 海老シューマイ かぼちゃサラダ	御飯 味噌汁(とろろ昆布・万能葱) マトウダイの照り焼き 白菜と挽肉の炒め煮 きのこの柚子和え	冷やし中華 半ライス とうもろこし キャベツ漬け 杏仁豆腐	御飯 味噌汁(ナス・ヨウカ) 金目鯛の塩焼き 里芋の煮物 サワー漬け	御飯 味噌汁(ワカメ・油揚) マスの漬け焼 みそごぼう アスパラの胡麻和え
22(月)	23(火)	24(水)	25(木)	26(金)	27(土)	28(日)
パン(あん、クリーム、玉子) 半ライス コーンクリームスープ チキンナゲット マカロニサラダ フルーツヨーグルト	御飯 味噌汁(カブ・絹サヤ) 白カレイの煮付け ウインナーの炒め煮 きのこのおぼろ和え	御飯 味噌汁(豆腐・ネギ) 酢豚 海老と里芋の銀あんかけ 高野豆腐と鶏の胡麻和え	御飯 味噌汁(板麩、卵) 照り焼きハンバーグ キノコのオイスターソース炒め かぼちゃサラダ	御飯 味噌汁(サツマイモ・玉ネギ) 鮭のチーズフライ がんも含め煮 ほうれん草のお浸し	うな玉丼 お吸い物(花麩、みつ葉) 夕顔とみょうがの炒め煮 奈良漬 フルーツ(メロン)	御飯 味噌汁(棒ふ・葱) 鱈の塩焼 三色いなりの煮物 インゲンの胡麻和え
29(月)	30(火)	31(水)				
親子丼 味噌汁(岩海苔) ひじきの煮物 白菜の梅肉和え マスカットゼリー	御飯 卵スープ 棒々鶏 ジャーマンポテト きのこおろし和え	稲庭うどん 半ライス 筑前煮 枝豆 アセロラゼリー				

※都合により献立を変更することがあります。