

2022年6月

献立表

さくらデイサービスセンター

日	月	火	水	木	金	土
			1 赤飯 太刀魚の薬味醤油焼き 野菜豆ごった煮 ほうれん草となめ茸和え すまし汁	2 豚丼 いんげんの胡麻和え 味噌汁 水ようかん	3 筑前煮 わけぎの酢味噌和え 金時豆 ごはん すまし汁	4 麻婆豆腐 海老シューマイ ブロッコリーの辛子和え ごはん 中華スープ
5	6 鶏のレモン揚げ ぜんまいの煮物 キャベツの和え物 ごはん 味噌汁	7 散らし寿司 ほうれん草の煮浸し すまし汁 フルーツ	8 天ぷら 菜の花の辛子和え ごはん 味噌汁 漬物	9 ちまき 塩ラーメン 八彩しそ酢和え フルーツ	10 みそカツ 冬瓜とあげの煮物 ほうれん草とえのきの胡麻和え ごはん すまし汁	11 タラのソテーバジルソース ごぼう煮合い 甘酢和え ごはん 味噌汁
12	13 海老フライ れんこん金平 マカロニサラダ ごはん コンソメスープ	14 夏野菜のカレーライス 海藻サラダ 福神漬け フルーツ	15 巻き寿司 いなり寿司 大根の香味野漬け 赤だし 水ようかん	16 おでん 甘酢和え 佃煮 ごはん 味噌汁	17 赤魚の西京焼き 茄子挟み天 青梗菜としめじの浸し ごはん のっぺい汁	18 チキン南蛮 うまい菜の煮浸し キャベツのゆかり和え ごはん 味噌汁
19	20 赤魚の煮付け 炊き合わせ 甘酢和え ごはん 味噌汁	21 たこ飯 五目豆腐 椎茸の肉詰めフライ もずく和え 味噌汁	22 天津飯 柱フライ 蒸し鶏の胡麻ドレ和え 中華スープ	23 天ぷら 春菊としめじの浸し 佃煮 ごはん 味噌汁	24 ビーフカレー 盛合わせサラダ 福神漬け プリン	25 鮭の照り焼き 茄子の煮浸し いんげんのそばろ和え ごはん 味噌汁
26	27 ゆかりごはん 山菜冷そば 茄子と小えびの煮物 胡瓜の浅漬け 胡麻豆腐	28 豚肉の塩だれ焼き ごぼう煮合い 温野菜のオーロラソースかけ ごはん 味噌汁	29 鶏の梅照り焼き きのこの金平 小松菜としらすの山椒和え ごはん 豚汁	30 鮭の塩焼き 茄子の田楽 酢の物 ごはん すまし汁		

※ メニューは変更になる場合があります。