

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。