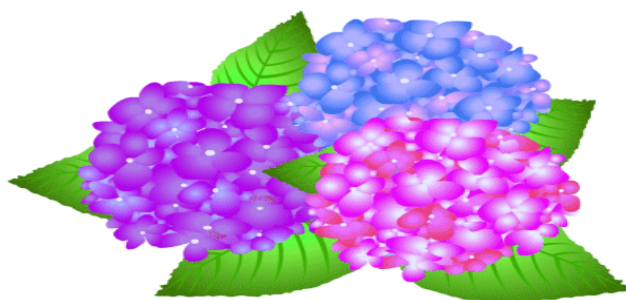


令和4年



6月の献立表

月	火	水	木	金
		1 (和風SP)	2	3
		わかめごはん <small>味噌汁 (いんげん・油揚げ)</small> 肉巻きごぼう 茶碗蒸し	米飯150g 吸い物(あおさ・ねぎ) サバ味噌煮 <small>キャベツのピーナッツマヨ</small>	五目うどん しゅうまいマヨ醤油 漬け物
		一口まんじゅう	いちごヨーグルト	たこ焼き
6	7	8	9 (選択メニュー)	10
ふわふわ玉子のオムライス コンソメスープ ポテトサラダ	米飯150g <small>清汁 (はんぺん・しろ)</small> 白身魚マスタードソース かぶの甘酢漬け	塩焼きそば 中華風スープ もやしナムル 漬け物	[共通料理] 米飯150g わかめスープ <small>玉子の味噌マヨ和え</small> [A] ビーフグラタン [B]	米飯150g <small>味噌汁 (豆腐・ねぎ)</small> サケフライ <small>里芋のごま味噌和え</small>
ロールケーキ	パインヨーグルト	果物	つみれの揚げ団子	チョコプリン
13	14	15	16	17(賞味会)
米飯150g <small>味噌汁 (ぜんまい・油揚げ)</small> 赤魚の粕漬焼き きのこツナのソテー	米飯150g <small>味噌汁 (しめじ・しろ)</small> サバ大根 フキ炒め	カレーライス コンソメスープ 和風サラダ 福神漬	そうめん温玉とろろ 揚げ出し豆腐 漬け物	炊き込みご飯 <small>清汁 (とろろ昆布・しろ)</small> 手作りいがめんち みずの油炒め
みかんヨーグルト	フルーツポンチ	パイとチョコ	たこ焼き	果物
20 (ご当地SP)	21	22	23	24
大阪府のご当地献立☆ 米飯150g 船場汁 串揚げ盛り合わせ 小田巻き蒸し	冷やし中華 餃子スープ 漬け物	米飯150g 吸い物 (板麩・ねぎ) <small>豚肉の味噌カレー炒め</small> なめたけおくら	米飯150g <small>味噌汁 (わかめ・しろ)</small> ホッケの塩焼き 肉じゃが	米飯150g かき玉汁 マスの塩麴焼き なす揚げびたし
フルーツシャーベット	ゼリー	塩せんべい	果物	水ようかん
27	28 (カレーSP)	29	30	
米飯150g <small>味噌汁 (玉子・かいわれ)</small> 白身フライの野菜あんかけ ひじき煮	具だくさんチキンカレー わかめスープ カニカマサラダ 福神漬	米飯150g <small>味噌汁 (ふき・油揚げ)</small> 牛肉豆腐 ところてん	米飯150g <small>とろろ昆布のスープ</small> <small>豚肉ときくらげの玉子炒め</small> トマトサラダ	
カステラ	果物	蒸しケーキ(いちご)	一口まんじゅう	