

令和6年



7月

の献立表



月	火	水	木	金
1	2	3	4(和風SP)	5
米飯150g 清汁(板麩・ねぎ) サバの味噌煮 白菜の昆布とろとろ 果物	おにぎり 長芋すいとん汁 トマトサラダ 蒸しケーキ(モカ)	米飯150g 吸い物(あおさ・しろ) 豚しゃぶレモン醤油ダレ ねぎ玉子焼き カステラ	サケと大葉の混ぜご飯(酢飯) お吸い物 里芋の肉味噌煮 漬け物 牛乳寒天	冷やしたぬきうどん 焼厚揚げだしあんかけ 漬け物 フルーツシャーベット
8(七夕SP)	9	10	11	12(丼SP)
【七夕の献立】 ちらし寿司 ミニつくね照焼ソース 漬け物 果物	米飯150g ポタージュスープ チーズハンバーグ 長芋ガーリックソテー ココアプリン	夏野菜たっぷりカレー コンソメスープ トマトときゅうりのボン酢ジュレ 福神漬 フルーチェ	米飯150g 味噌汁(ほうれん草・玉子) 赤魚の白だしホイル蒸し 卵の花 一口まんじゅう	ビビンバ丼 わかめスープ 塩キャベツのり和え 手作りどら焼き
15(ご当地メニュー)	16	17	18	19
【ご当地献立: 仙台】 仙台発祥?! 冷やし中華 生産量一位のパプリカスープ 里芋のずんだ和え 果物	米飯150g 吸い物(とろろ昆布・長芋) 豚肉の柳川風煮 豆腐ゴマダレがけ パイとチョコ	米飯150g 清汁(あおさ・かいわれ) 鶏肉の肉じゃが風 きのことわかめのナムル フルーツゼリー	米飯150g 吸い物(えのき・ねぎ) コロッケ盛り合わせ 切干大根の炒め煮 果物シャーベット	冷やし天茶づけ(梅・昆布) なす肉巻き蒸し きゅうりとちくわのピリ辛和え 水ようかん
22	23	24(土用のうしの日SP)	25	26
米飯150g 味噌汁(じゃがいも・ねぎ) 梅おろしの蒸しつくね 長いもとなめこの和え物 果物	米飯150g 中華風スープ 回鍋肉 豆腐とワカメのサラダ バナナケーキ	うなぎ混ぜご飯 吸い物(花麩・ねぎ) なすと肉炒め みょうがの酢の物 一口まんじゅう	なめこおろしそば 鶏塩肉じゃが 胡瓜とわかめの甘酢和え フルーチェ	米飯150g 味噌汁(豆腐・ねぎ) カレイの煮付け 茶碗蒸しだしあんかけ フルーツポンチ
29	30(選択メニュー)	31		
米飯150g 味噌汁(えのき) 鶏天(みょうがダレ) ひじき炒め 果物	【選択食】 シメジのスープ ハムじゃがサラダ 【A】 シーフードスパゲッティ 【B】 たらこスパゲッティ 蒸しケーキ(バナナ)	木の葉丼 清汁(小松菜・油揚げ) 白菜浅漬サラダ カステラ		