

2023年07月 月間献立表(昼・間食)
(常食(デイ))

日曜日	月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日	土曜日
						1日 赤飯 牛肉のねぎ塩焼き かぼちゃの高菜炒め オクラのなめ茸和え かき玉汁 フルーツ(メロン) 昼 間 蜜おさつ
2日	3日 米飯 豚肉のソース煮 付)ししとう パセリとツナの炒煮 オクラのゆず和え あおさ汁 フルーツ(甘夏缶) 昼 間 マドレーヌ	4日 米飯 魚の生姜煮 付)かぼちゃ パセリとツナの炒め トマトのサラダ 味噌汁(巻き麩) 抹茶ババロア 昼 間 みたらし団子	5日 米飯 鶏肉の塩こうじソテー 付)オクラ 白菜の煮物 ブロッコリーのドレ和え コンソメスープ フルーツ(バナナ) 昼 間 プッシュ	6日 米飯 魚のムニエル 付)ジャガイモ ゴーヤチャンプルー かぼちゃのピザ和え けんちん汁 煮豆(うずら豆) 昼 間 ココアマドレーヌ	7日 米飯 天ぷら盛り合わせ 冬瓜としんじょの煮物 かつば漬 茶碗蒸し フルーツ(すいか) 昼 間 クレープ	8日 親子丼 オクラのなめ茸和え 高菜漬 味噌汁(もやし) 杏仁豆腐 昼 間 今川焼
9日	10日 米飯 豚肉の青しそ炒め なすのひき肉あん もやしのナムル 中華春雨スープ ストロベリーババロア 昼 間 ロールケーキ(抹茶)	11日 おにぎり(花むすび) 冷やしうどん梅風味 南瓜の煮物 フルーツ(すいか) 昼 間 紅茶蒸しパン	12日 米飯 牛肉と大根の煮物 パセリとツナの炒め 白菜のピザ和え もずくスープ 梅ゼリー 昼 間 フルーツヨーグルト	13日 米飯 白身魚の幽庵焼き 付)ケール野菜ミックス ちくわといんげんの煮 ほうれん草の山吹和え 味噌汁(かぼちゃ) フルーツ(バナナ) 昼 間 紅あずまの甘露煮	14日 米飯 チキン南蛮 付)玉葱のソテー 射込み高野の煮物 トマトのサラダ 味噌汁(白菜) パインゼリー 昼 間 フルーツポンチ	15日 魚のレモン焼き 付)もやしのソテー 冬瓜と海老の煮物 小松菜のアーモンド和え わかめスープ フルーツ(甘夏缶) 昼 間 たいやき
16日	17日 米飯 魚の照焼き 付)オクラ しゅうまい ほうれん草の炒め和え 味噌汁(しめじ) 水ようかん 昼 間 小倉ケーキ	18日 かつ丼 アスパラのソテー キャベツのゆかり和え 味噌汁(白菜) フルーツ(バナナ) 昼 間 クレープ	19日 米飯 魚の煮付 付)かぼちゃ パセリとツナの炒め もやしのピザ和え 赤だし汁(豆腐) ぶどうゼリー 昼 間 パインマドレーヌ	20日 米飯 牛肉のごま醤油煮 付)花人参 じゃが芋のバター醤油炒 小松菜のシラス和え 吸い物(かまぼこ) フルーツ(黄桃缶) 昼 間 アップルパイ	21日 玉子サンド クロワッサン あんぱん トマトと胡瓜のサラダ ミネストローネ フルーツ(いちご) 昼 間 スイカ割り	22日 麦ご飯170g 魚のきのこあんかけ ゴーヤチャンプルー つば漬 味噌汁(じゃがいも) フルーツ(りんご) 昼 間 たこ焼き
23日	24日 ハヤシライス レタスサラダ 福神漬 フルーツヨーグルト 昼 間 ショコラケーキ	25日 米飯 魚のレモン焼き 付)ジャガイモ 高野豆腐の含め煮 小松菜の塩昆布和え 味噌汁(さつまいも) フルーツ(メロン) 昼 間 紅あずま密煮	26日 米飯 豚肉の味噌漬け焼き 付)絹さや 南瓜の煮物 白菜のピザ和え 清まし汁(豆腐) 煮豆(金時豆) 昼 間 みたらし団子	27日 五穀ご飯170g 魚の煮付 付)オクラ もやしのラー油炒め ひじきのサラダ 味噌汁(にんじん) ロールケーキ(抹茶) 昼 間 さつまいも蒸しパン	28日 おにぎり(花むすび) 冷やし中華 なすの炒め煮 フルーツ(バナナ) 昼 間 白桃羹	29日 米飯 魚のマヨネーズ焼き 付)アスパラ・コーン けんちん煮 ブロッコリーのアーモンド和え 味噌汁(南瓜) 抹茶水ようかん 昼 間 たいやき
30日 蜜おさつ 間	31日 米飯 魚のバター醤油焼き 付)ケール野菜ミックス 白菜の煮物 ほうれん草のゆかり和え 豚汁 梅ゼリー 昼 間 どらやき風	メモ				