



6月分献立表



日	月	火	水	木	金	土
	1	2	3	4	5	6
	イチゴオレ99kcal ごはん すまし汁 肉団子の野菜あん ブロッコリーのたらこ和え 鯛みそ ブドウ缶 545kcal 3.6g	ストレートティー38kcal ごはん コンソメスープ 白身魚のバター焼き ズッキーニのマリネ 田舎漬け 三色煮豆 480kcal 2.9g	りんごジュース59kcal ごはん 味噌汁 赤魚の香味たれ いんげんのペーコンソテー 洋梨缶 赤かっぱ漬け 533kcal 3.9g	キャラメルミルク87kcal ごはん 中華スープ 豚肉の中華炒め オクラのボン酢和え みかん缶 桜漬け 485kcal 3.0g	カルピス54kcal ごはん コンソメスープ 鶏肉のレモン焼き ごぼうサラダ しその実漬け 白花煮豆 436kcal 3.5g	ココア101kcal ゆかりごはん すまし汁 天ぷら4種盛り アスパラの甘酢しょうが和え マンゴープリン キャベツの浅漬け 532kcal 3.4g
	紫まんじゅう104kcal	甘醤油せんべい50kcal	レモンケーキ111kcal	セレクト	ピーチフルーチェ184kcal	酒まんじゅう104kcal
	8	9	10	11	12	13
	ぶどうジュース74kcal 枝豆ごはん すまし汁 サバのみそ煮 オクラの柚子ドレ和え 白桃缶 田舎漬け 499kcal 4.1g	レモネード74kcal ごはん 味噌汁 アジフライ いんげんのペーコンサラダ 赤かっぱ漬け 洋梨缶 561kcal 3.3g	ピーチティー38kcal ごはん ワンタンスープ 豆腐の中華あん 小松菜のザーサイ和え ブドウ缶 つぼ漬け 524kcal 4.3g	カフェオレ84kcal ごはん 味噌汁 肉団子の甘辛煮 ●きりざい● あんず缶 漬物 487kcal 3.3g	抹茶ミルク130kcal ごはん 味噌汁 牛皿 菜の花のお浸し キウイフルーツ ナスの浅漬け 448kcal 3.3g	牛乳113kcal カレーライス コンソメスープ ひじきの青しそサラダ りんごヨーグルト 福神漬け 532kcal 3.7g
	抹茶ゼリー98kcal	セレクト	スティックマロン77kcal	黒糖まんじゅう104kcal	メイプルドーナツ146kcal	クリームプッセ122kcal
	15	16	17	18	19	20
	蜂蜜しょうが68kcal ごはん 味噌汁 白身魚のゴマダレ 里芋の含め煮 バナナ かぶの浅漬け 459kcal 2.9g	チョコミルク139kcal きつねそば 厚焼き卵 青梗菜の柚子和え ブドウ缶入り苺ゼリー 610kcal 3.2g	イチゴオレ99kcal ごはん 中華風コーンスープ 油淋鶏 れんこんの炒め煮 うぐいす豆 田舎漬け 616kcal 2.4g	オレンジジュース84kcal ピラフ コンソメスープ 鮭のムニエル アスパラのマリネ 青かっぱ漬け りんご缶 573kcal 4.2g	カフェオレ84kcal ごはん 味噌汁 アジの南蛮焼き 大根と油揚げの煮物 杏仁豆腐 たくあん 578kcal 3.8g	ぶどうジュース74kcal ごはん 味噌汁 牛肉のしぐれ煮 ぜんまいのハムサラダ 白桃缶 あみの佃煮 488kcal 3.1g
	サラダせんべい68kcal	抹茶まんじゅう104kcal	エクレア69kcal	水ようかん63kcal	セレクト	たい焼き88kcal
	22	23	24	25	26	27
	牛乳113kcal ごはん 味噌汁 豚肉のニラ玉炒め ナスとじゃこの炒め物 赤かっぱ漬け 白花煮豆 557kcal 3.1g	野菜ジュース77kcal 五目ごはん 味噌汁 鶏肉の香味焼き ひじきの煮物 漬物 夏みかん缶 498kcal 3.6g	ココア101kcal ごはん 味噌汁 チンジャオロース かひらわりのマヨ醤油和え 昆布の佃煮 びわ缶 514kcal 2.8g	イチゴオレ99kcal シーフードカレー コンソメスープ コールスローサラダ 黄桃缶ヨーグルト 福神漬け 525kcal 3.6g	レモンティー39kcal ごはん すまし汁 サワラのみそ漬け焼き かぼちゃの甘煮 しば漬け ブドウ缶 530kcal 2.5g	抹茶ミルク130kcal ごはん すまし汁 鮭の塩焼き ブロッコリーのおかか和え 桜漬け フルーツカクテル 424kcal 3.0g
	バームクーヘン105kcal	バナナババロア122kcal	セレクト	紅茶ケーキ69kcal	黒棒62kcal	チョコ蒸しパン158kcal
	29	30				
	オレンジジュース57kcal ごはん 味噌汁 白身魚のパン粉焼き さつま芋のレモン煮 しその実漬け りんご缶 510kcal 2.2g	牛乳113kcal ごはん コンソメスープ ロールキャベツのクリーム煮 リンギのバター醤油ソテー ナスの浅漬け 金時煮豆 493kcal 3.8g				
	どら焼き72kcal	苺クレープ67kcal				



〈一口メモ 6月11日(木)実施【きりざい】について
 【きりざい】とは、新潟県魚沼地方で食べられている郷土料理です。「きり」は切ること、「ざい」は野菜の「菜」のことを表し、野菜を細かく切って混ぜ合わせるという意味です。肉や魚があまり食べられなかった時代に、たんぱく質の豊富な納豆を出来るだけ大事に食べるために、野菜や漬物を細かく刻んで入れ、量を増やして食べていたそうです。今回は、大根、人参、野沢菜、しその実漬けを納豆に入れて作ります。
*** 今月は6日(土)に「水無月献立」を予定しています。**