



2019.

7月の献立

月	火	水	木	金	土
<ul style="list-style-type: none"> ・鶏の焼き ・油あげとひじきの和え物 ・すまし汁 ・バナナ  	<ul style="list-style-type: none"> ・凍り豆腐の揚げ ・やみつきピーマン ・みそ汁 ・パン  	<ul style="list-style-type: none"> ・魚の香草パン米粉焼き ・里野菜のセサミソース ・コンソメスープ ・もも缶  	<ul style="list-style-type: none"> ・豚肉の丸コギ ・大豆入り蒸昆布 ・しし焼き ・トマト  	<ul style="list-style-type: none"> ・牛肉とトマトの揚げ物 ・じゃがいものマヨネーズ焼き ・みそ汁 ・みかん缶  	<ul style="list-style-type: none"> ・ビーフン ・ゆで卵 ・バナナ 
かせうま	大豆入りおにぎり	ヨーグルトケーキ	黒ごぼうスープ	七夕ゼラチン	きなこフッキー
<ul style="list-style-type: none"> ・レバーのみそ揚げ ・かぼちゃの煮物 ・ゆかりきり ・パン  	<ul style="list-style-type: none"> ・大豆入りひじきの三つ揚げ ・いりかつら ・ロン  	<ul style="list-style-type: none"> ・魚の梅しし焼き ・オクラのごま和え ・みそ汁 ・もも缶  	<ul style="list-style-type: none"> ・五目蒸し卵 ・里野菜のレンコン揚げ ・すまし汁 ・みかん缶  	<ul style="list-style-type: none"> ・なす入り麻婆豆腐 ・きゅうりとわかめの西のり物 ・トマト  	<ul style="list-style-type: none"> ・ひじきご飯 ・みそ汁 ・バナナ 
ブルーリボン	ちくちくの磯辺揚げ	焼きそば	きなこプリン	コーンフレーク	くだもの 
海の日 	<ul style="list-style-type: none"> ・火炙り卵の中華あんかけ ・小松菜のおかか和え ・みそ汁 ・トマト  	<ul style="list-style-type: none"> ・チキンカツオロチ ・ごぼうとセロリの金平 ・コンソメスープ ・パン  	<ul style="list-style-type: none"> ・凍り豆腐のオランダ煮 ・七草昆布の当座煮 ・みかん缶  	<ul style="list-style-type: none"> ・煮魚 ・オクラ入り納豆 ・マカロニサラダ ・みそ汁 ・ロン  	<ul style="list-style-type: none"> ・夏野菜カレー ・すいか 
	かぼちゃマフィン	ブルーリボン	枝豆むしほ 	人参ライス 	ふすま蒸しはん
<ul style="list-style-type: none"> ・豚肉の生姜焼き ・トマトときゅうりの昆布和え ・すまし汁 ・もも缶  	<ul style="list-style-type: none"> ・魚の塩焼き ・青菜のオムレツソース揚げ ・みそ汁 ・バナナ  	<ul style="list-style-type: none"> ・豆腐とエビの竹輪揚げ ・じゃーまんポテト ・パン  	<ul style="list-style-type: none"> ・かぼちゃとコーンの揚げ物 ・トマトサラダ ・あかめスープ ・ロン  	お誕生日会 	お年当ての日 
中華おこし	おかめとしらすのポテト焼き	おからフッキー	オレンジゼリー 		
<ul style="list-style-type: none"> ・豆腐ハンバーグ ・小松菜とトマトの和え物 ・みそ汁 ・みかん缶  	<ul style="list-style-type: none"> ・ふすま入りオムレツ ・ピーマンのおかか和え ・すまし汁 ・バナナ  	<ul style="list-style-type: none"> ・魚の南蛮煮 ・かぼちゃサラダ ・みそ汁 ・パン  			
パンワッシャー	豆乳もち	枝豆 			

- ・アレルギー食はメニューが少し異なります。
- ・食材の急な価格変動により、メニューを変更することがありますので、予めご了承ください。
- ・15時のおやつに牛乳がっつきます。