

献立予定表 2022年 6月

	月	火	水	木	金	土
ちゅう 屋 食			☆1日 マグロと豆腐の揚げ団子 スパゲティサラダ 玉ねぎの味噌汁	2日 肉じゃが ブロッコリー 薄揚げの味噌汁	☆3日 カラスカレイのレモン焼き ほうれん草ときのこの煮浸し けんちん汁	4日 かぼちゃの五目あんかけ 塩ゆでアスパラガス すまし汁
おや つ			かぼちゃマフィン	クラッカーサンド	手作りドーナツ	生パイナップル せんべい
ちゅう 屋 食	6日 白身魚の風味揚げ 卵の花の炒り煮 大根の味噌汁	☆7日 鶏もも肉のコーンフレーク焼き 野菜ソテー さつま芋の味噌汁	☆8日 大豆入りビーフカレー 切干大根のサラダ バナナ メイプルマフィン	9日 イタリアンスパゲッティ キャベツのごま和え オニオンスープ 米粉小豆ソフトクッキー	☆10日 手作りコロッケ ブロッコリー きのこスープ 豆乳プリンアラモード	11日 豚肉とチンゲンサイの炒煮 いんげん豆のソテー わかめと豆腐の味噌汁
おや つ	うどん焼き	りんご せんべい				ゴールドキウイ ライスクッキー(いちご味)
ちゅう 屋 食	13日 大豆の五目煮 あらびきウインナー なすの味噌汁	☆14日 ひじき御飯 鶏もも肉の照り焼き・ブロッコリー 野菜スープ	☆15日 豚肉と豆腐のケチャップ煮 中華風あえもの トマト	16日 おでん 巻き昆布 花魁のすまし汁	☆17日 鮭の塩麹焼き ほうれん草の白和え キャベツの味噌汁	18日 そうめんチャンプルー ブロッコリー 白菜の味噌汁
おや つ	じゃがいものお焼き	いちごのスティックケーキ	オレンジ せんべい	アップルパイ	ピザ風トースト	さつま芋と栗のタルト
ちゅう 屋 食	20日 なすとピーマンの鍋しぎ もやしと春雨の和え物 蒸しシューマイ 塩ゆでとうもろこし	☆21日 とんてき ブロッコリーサラダ ミネストローネ りんご せんべい	☆22日 チキンと野菜の豆乳クリーム煮 キャベツとトマトの ツナドレッシング カボチャの蒸しパン	23日 ささみフライ タルタル野菜 レタススープ 水ようかん せんべい	☆24日 鰯の西京焼き ベーコンとコーンの炒め物 豚肉と白菜のスープ 芋かりんとう	25日 牛肉とじゃがいもの炒め煮 カリフラワーのおかか和え バナナ ソアイス(乳児は豆乳ヨーグルト) せんべい
ちゅう 屋 食	27日 酢豚 中華スープ りんご 焼き芋	☆28日 白身魚の味噌マヨ焼き 野菜のごま和え そうめんばちの味噌汁 野菜とごはんのお焼き	☆29日 高野豆腐の五目煮 わかめときゅうりの酢のもの メロン みかんゼリー せんべい	30日 バークドポテト トマト パイザンヌスープ 冷やしうどん		

*おやつには牛乳がつきます。 *すべての食材に卵・乳製品を使用していません。 *入荷状況などによりメニューを変更させていただくことがあります。