

献立予定表 2022 年 7月				施設長	副施設長	調理担当
	月	火	水	木	金	土
ちゅう しよく 食					☆1日 高野豆腐のオランダ煮 あらびきウィンナー 野菜ジュース	2日 鶏肉と野菜の煮物 キャベツの味噌汁 オレンジ
	お や つ				冷やしそうめん	豆乳プリン
ちゅう しよく 食	4日 筑前煮 ブロッコリー わかめの味噌汁	☆5日 豚肉の生姜焼き れんこんのきんぴら バナナ	☆6日 豆腐ハンバーグ 粉ふき芋 人参グラッセ 天の川ゼリー	7日 ビーフンの五目炒め ズッキーニとツナのサラダ 玉ねぎのスープ	☆8日 鮭のムニエルタルタルソース添え トマト とうがんのとろとろスープ	9日 マーボーなす もやしのナムル パイン缶
	お や つ	アップルケーキ 寒天わらびもち	焼きとうもろこし せんべい	すいか せんべい	きなこラスクパン	スイートポテト
ちゅう しよく 食	11日 カラスカレイの塩焼き 人参サラダ なすの味噌汁	☆12日 鶏肉のパーペキュー焼き ポテトサラダ 玉ねぎの味噌汁	☆13日 ポークビーンズ 和風サラダ りんご	14日 鶏とちくわの風味揚げ トマト 五目スープ	☆15日 豚肉とピーマンの炒め物 切干大根の味噌汁 ソイアイス(幼児) フルーツゼリー(乳児)	16日 すきやき風煮 おくらのおかか和え
	お や つ	インドサモサ 豆腐コーンパン	マスカットゼリー	桃タルト	フルーツゼリー(乳児) じゃこチップス せんべい	バスケット 桃缶
ちゅう しよく 食	18日 うみ ひ 海の日	19日 鯖の竜田揚げ じゃがいものかわりソテー トマトと玉ねぎの洋風味噌汁	20日 福袋 野菜の煮物 白菜の味噌汁	21日 チキン南蛮 マカロニサラダ かぼちゃの味噌汁	22日 白身魚のホワイトソース掛け ブロッコリー 白菜のスープ	23日 やきそば ほうれん草のごま和え ふの味噌汁
	お や つ	マンゴーゼリー	オレンジ せんべい	ピザ風トースト	パイナップル クッキー	コーンフレーク
ちゅう しよく 食	25日 豆乳クリームシチュー 水菜とカニカマのサラダ オレンジ	26日 鶏ささみのフライ ラタトゥイユ ピシソワーズ(じゃが芋の冷製スープ)	27日 豆腐の五目あんかけ 金時煮豆 ブロッコリー	28日 豚肉のごまみそ焼き 野菜ソテー 厚揚げの味噌汁	29日 チキンのトマトソースかけ キャベツのごま和え きのこスープ	30日 八宝菜 蒸ししゅうまい ゴールドキウイ
	お や つ	ツナ入りお好み焼き 手作り丁稚ようかん せんべい	フルーツポンチ	ポテトたこ焼き風	メイプルマフィン	ジャムサンド

*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場合がございます。