

2018年6月のメニュー

月	火	水	木	金
				1
				トンカツ 小松菜ソテー (小松菜、玉葱) 白菜の煮浸し (白菜、人参) マンゴープリン
4	5	6	7	8
塩ダレ炒め(豚肉、 キャベツ、玉葱、人参) 野菜コロッケ 人参のツナ和え パイン缶	お好み焼き インゲンソテー (インゲン、コーン) 大根のドレッシング和え (大根、人参) チーズ	ホキの竜田揚げ ほうれん草ソテー (ほうれん草、人参、玉葱) 春雨サラダ (春雨、ミックスベジタブル) プチゼリー	蒸し鶏のポン酢和え (蒸し鶏、キャベツ、人参) イカフライ ひじき煮(ひじき、 グリーンピース) 黄桃缶	豚肉の中華炒め (豚肉、たけのこ、 人参、小松菜) 揚げギョーザ キャベツのツナ和え プチゼリー
11	12	13	14	15
アジ大葉フライ 玉葱とコーンのソテー ブロッコリーのお浸し 白桃缶	鶏肉の甘酢あんかけ (鶏肉、玉葱、人参、 ピーマン) 切干大根煮 (切干大根、刻み揚げ) ぶどうゼリー	豚肉と野菜のケチャップ炒め (豚肉、キャベツ、玉葱、 ピーマン) チキンナゲット 小松菜のお浸し (小松菜、人参) 杏仁豆腐	筑前煮(鶏肉、レンコン、 人参、大根、こんにゃく、 グリーンピース) 揚げギョーザ 洋梨缶	照焼きハンバーグ キャベツソテー (キャベツ、玉葱) インゲンの胡麻和え アニマルビスケット
18	19	20	21	22
メンチカツ ケチャップソテー (キャベツ、玉葱) 切干大根煮 (切干大根、人参) 洋梨缶	塩焼きそば(麺、玉葱、 キャベツ、人参、ピーマン) カニフライ チンゲン菜のお浸し みかん缶	鶏の照焼 野菜炒め(キャベツ、玉葱) ひじき煮(ひじき、 グリーンピース) マンゴープリン	牛肉とごぼうのしぐれ煮 カレーコロッケ ブロッコリーのお浸し (ブロッコリー、人参) 白桃缶	サワラのきのこあんかけ (サワラ、玉葱、人参、 椎茸、平茸、マッシュルーム) 春雨サラダ (春雨、ミックスベジタブル) みかん缶
25	26	27	28	29
エビカツ 小松菜ソテー (小松菜、玉葱) 白菜のお浸し (白菜、人参) いちご杏仁豆腐	豆腐ハンバーグ和風あんかけ 千切大根の炒め物 (切干大根、ベーコン) キャベツと人参の酢の物 黄桃缶	ビーフカツデミグラスソース キャベツソテー (キャベツ、玉葱) 人参の胡麻和え パイン缶	白身魚の南蛮漬け (ホキ、玉葱、ピーマン) インゲンのお浸し プチゼリー	鶏肉のトマトソースかけ チンゲン菜ソテー (チンゲン菜、人参) レンコンの金平 杏仁豆腐

*本献立は仕入れの都合により多少変更することがございます。ご了承ください。