

# 【6月】普通食献立表

## ★★ おかずの特徴をご紹介 ★★

●皆様に飽きがないよう、おかずの種類を数百種類以上取りそろえています。

●全てのおかずが熟練した調理員の手作りです。

●100%国内工場出荷ですので、安心・安全です。



高齢者向け配食サービス

	昼食	夕食		昼食	夕食
6月1日	ブリの生姜煮 味もやし 三角いなり 白菜とミンチの中華炒め 一夜漬(キャベツ・人参)	ハンバーグデミグラスソース 人参甘煮 インゲンのごま和え チーズオムレツ チンゲン菜のツナ和え	6月8日	豚肉のカレーソテー 鶏の唐揚げ インゲンのおかか和え ほうれん草の菜種和え 黒豆がんとも 里芋のそぼろ煮 りんごのシロップ漬け 枝豆とカニカマの煮物	水
6月2日	牛肉とインゲンの炒め物 大焼売 茄子の味噌炒め 南瓜とハムのサラダ	揚げアカウオの野菜あんかけ キャベツのバジルソテー 肉じゃが ほうれん草のごま和え	6月9日	カレイのみぞれ煮 シャトー人参 ツナの玉子とじ 茄子のそぼろ煮 れんこんさんぴら	木
6月3日	タコキャベツカツ ブロッコリー 大根のあんかけ さつま芋のケチャップ煮 インゲンと竹輪の和え物	ホイコーロー チンゲン菜のお浸し エビ団子の炊き合せ わかめの生姜酢和え	6月10日	白身魚フライ 小松菜の柚子和え 大豆とソーセージのトマト煮込み 彩りんじょの炊き合せ(桜エビ)(4月~6月) わかめの青ジソサラダ	金
6月4日	チキンステーキ(醤油) マカロニトマトソテー ひじきとハムの酢の物 小松菜と厚揚げのピリ辛炒め 大根とツナのサラダ(ドレッシング別添え)	白身魚(白系タラ)のトマト煮 味きゅうり 肉詰しいたけ じゃが芋と鶏肉の炭火焼風炒め こんにゃくさんぴら	6月11日	中華丼 フキの煮物 三杯酢和え 白菜のおかか和え ひじきと挽肉の炒め物 春菊のナムル	土
6月5日	サワラの甘酢あんかけ マーボー春雨 鶏ごぼう さつま芋と切昆布の煮物	ごぼう入り鶏団子煮 花さつま ミモザサラダ(ドレッシング別添え) 野菜の甘酢炒め 南瓜ソテー	6月12日	アジの生姜煮 大根煮 ミニがんとも 里芋ときのこのバターコンソメ炒め マーボー竹輪	日
6月6日	豚肉と舞茸の生姜焼き ツナとキャベツの炒め物 がんとのみぞれ煮 和風サラダ(ドレッシング別添え)	サケのバター醤油風味 昆布豆 ピピンパソテー おふくろ煮 青菜の彩り和え	6月13日	豆腐ハンバーグ パセリ芋 白菜のレモン酢和え 中華うま煮炒め 大根のカニ風味あんかけ	月
6月7日	アジの梅煮 塩枝豆 春菊のおかか和え 豚じゃが 春雨とハムのソテー	鶏むね肉とじゃが芋のバジルソテー 三色炒め煮 五目巾着の炊き合せ 豆腐のカニ風あんかけ	6月14日	白身魚(ホキ)のもろみ焼き カリフラワー甘酢和え ぜんまいと竹輪の煮物 じゃが芋の旨煮 ピリ辛こんにゃく	火

