# 献　立　表

五分食

| | | 6/1 | 6/2 | 6/3 | 6/4 | 6/5 | 6/6 | 6/7 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 朝 | A定食 | ﾊﾟﾝ90g･ﾊﾞﾀｰ<br>野菜の炒め物(小柱)<br>果物(ｷｳｲ)<br>牛乳 | ﾊﾟﾝ90g･ｲﾁｺﾞｼﾞｬﾑ<br>ミネストローネ(ﾁｷﾝ)<br>果物(ﾊﾞﾅﾅ)<br>牛乳 | ﾊﾟﾝ90g･ﾊﾞﾀｰ<br>ｴﾋﾞｸﾞﾗﾀﾝ⑤(T)<br>果物(ﾒﾛﾝ)<br>ジョア（ﾌﾟﾚｰﾝ） | ﾊﾟﾝ90g･ｲﾁｺﾞｼﾞｬﾑ<br>ｽﾊﾟﾆｯｼｭｵﾑﾚﾂ⑤<br>付）ケチャップ　ﾊﾟｯｸ<br>果物(ｵﾚﾝｼﾞ)<br>牛乳 | ﾊﾟﾝ90g･ﾏｰﾏﾚｰﾄﾞ<br>ｶﾘﾌﾗﾜｰとｴﾋﾞのｿﾃｰ<br>果物(ｷｳｲ)<br>牛乳 | ﾊﾟﾝ90g･ﾊﾞﾀｰ<br>小柱のクリーム煮<br>果物(ﾊﾞﾅﾅ)<br>ジョア（ﾌﾟﾚｰﾝ） | ﾊﾟﾝ90g･ｲﾁｺﾞｼﾞｬﾑ<br>ｽｰﾌﾟ仕立て<br>果物(ﾒﾛﾝ)<br>牛乳 |
| | B定食 | 五分粥　300g<br>鶏肉の冶部煮(里芋)⑤<br>なす酢味噌かけ(T)<br>果物(ｷｳｲ)<br>牛乳 | 五分粥　300g<br>鰺の塩焼き(80)<br>ｷｬﾍﾞﾂのお浸し<br>果物(ﾊﾞﾅﾅ)<br>牛乳 | 五分粥　300g<br>鶏つくね野菜煮⑤<br>果物(ﾒﾛﾝ)<br>ジョア（ﾌﾟﾚｰﾝ） | 五分粥　300g<br>ほっけの塩焼き 70<br>じゃが芋の煮物<br>果物(ｵﾚﾝｼﾞ)<br>牛乳 | 五分粥　300g<br>肉みそ豆腐<br>いんげんのナムル風<br>果物(ｷｳｲ)<br>牛乳 | 五分粥　300g<br>鶏肉のおろし煮(五)<br>とろろ芋<br>付）パック醤油<br>果物(ﾊﾞﾅﾅ)<br>ジョア（ﾌﾟﾚｰﾝ） | 五分粥　300g<br>五目あんかけ豆腐(五)<br>果物(ﾒﾛﾝ)<br>牛乳 |
| 昼 | A定食 | 彩り野菜のｻｯﾊﾟﾘ麺⑤<br>サラダうどんつゆ⑤<br>エビ焼売②<br>煮豆(金時豆) | 五分粥　300g<br>シチュー⑤(ｶﾚｰ風味)<br>野菜のマリネ⑤<br>ヨーグルトデザート | 五分粥　300g<br>ホキの味噌焼き<br>長芋のみたらし風<br>ゆかり和え（ｷｬﾍﾞﾂ） | 五分粥　300g<br>鶏肉のﾄﾏﾄ煮(皮ﾅｼ60)<br>ﾅｽの味噌炒め⑤<br>春雨サラダ⑤ | 五分粥　300g<br>回鍋肉(五)<br>大根とツナのｻﾗﾀﾞ<br>焼売② | 五分粥　300g<br>ﾎｷの香味ｿｰｽ⑤<br>春雨の金平煮<br>小松菜の土佐和え⑤ | おかめうどん⑤<br>めんつゆ(冷)<br>竹輪とｷｬﾍﾞﾂの金平<br>煮豆(金時豆) |
| | B定食 | 五分粥　300g<br>メバルの甘酢あんかけ<br>エビ焼売②<br>煮豆(金時豆) | 五分粥　300g<br>赤魚の照り煮<br>野菜のマリネ⑤<br>ヨーグルトデザート | 五分粥　300g<br>豚肉と焼豆腐の炒め物<br>長芋のみたらし風<br>ゆかり和え（ｷｬﾍﾞﾂ） | 五分粥　300g<br>鰺の照り焼き<br>付）大根おろし<br>ﾅｽの味噌炒め⑤<br>春雨サラダ⑤<br>ヨーグルト | たらこｸﾘｰﾑｽﾊﾟｹﾞﾃｨｰ⑤<br>クリームソース<br>大根とツナのｻﾗﾀﾞ<br>焼売② | 五分粥　300g<br>鶏肉の照焼き⑤<br>春雨の金平煮<br>小松菜の土佐和え⑤<br>ヨーグルト | 五分粥　300g<br>鮭の香草焼き(80)<br>竹輪とｷｬﾍﾞﾂの金平<br>煮豆(金時豆) |
| 夕 | A定食 | 五分粥　300g<br>鶏肉のパン粉焼(60)<br>付）パックソース<br>長芋サラダ<br>いり豆腐 | 五分粥　300g<br>肉豆腐(T)<br>南瓜の甘辛煮(皮ﾑｷ)<br>小松菜の土佐和え⑤<br>清し汁(ﾊﾝﾍﾟﾝ) | 五分粥　300g<br>鶏肉の生姜焼(90)⑤<br>竹輪とｲﾝｹﾞﾝの炒め物<br>ﾌﾞﾛｯｺﾘｰのナムル<br>味噌汁(玉葱・麩) | 五分粥　300g<br>メバルの梅焼き<br>含め煮(高野豆腐)<br>南瓜サラダ<br>清し汁(小松菜・麩)⑤ | 五分粥　300g<br>ﾒﾙﾙｰｻ(白身)ﾚﾓﾝﾊﾞﾀｰ焼<br>ﾎﾟﾃﾄｿﾃｰ<br>杏仁豆腐<br>味噌汁(ﾅｽ,ﾀﾏﾈｷﾞ)⑤ | 五分粥　300g<br>ミートローフ<br>ｽﾊﾟｹﾞﾃｨｰｻﾗﾀﾞ(マヨ)<br>フルーツ羹(黄桃)<br>味噌汁(豆麩) | 五分粥　300g<br>赤魚の西京焼き(60<br>鶏そぼろと蕪の煮物<br>ごま和え(ｲﾝｹﾞﾝ)⑤<br>手作りゼリー(ｸﾞﾚｰﾌﾟ) |

| | | 6/8 | 6/9 | 6/10 | 6/11 | 6/12 | 6/13 | 6/14 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 朝 | A定食 | ﾊﾟﾝ90g･ﾊﾞﾀｰ<br>ｳｨﾝﾅｰと野菜の炒物(D)<br>果物(ｵﾚﾝｼﾞ)<br>牛乳 | ﾊﾟﾝ90g･ｲﾁｺﾞｼﾞｬﾑ<br>ﾂﾅとｷｬﾍﾞﾂのｽｰﾌﾟ<br>果物(ｷｳｲ)<br>牛乳 | ﾊﾟﾝ90g･ﾏｰﾏﾚｰﾄﾞ<br>ポークのトマト煮<br>果物(ﾊﾞﾅﾅ)<br>牛乳 | ﾊﾟﾝ90g･ﾊﾞﾀｰ<br>巣ごもり卵<br>付）ケチャップ　ﾊﾟｯｸ<br>果物(ﾒﾛﾝ)<br>牛乳 | ﾊﾟﾝ90g･ｲﾁｺﾞｼﾞｬﾑ<br>鶏肉のﾄﾏﾄｽｰﾌﾟ煮<br>果物(ｵﾚﾝｼﾞ)<br>ジョア（ﾌﾟﾚｰﾝ） | ﾊﾟﾝ90g･ﾊﾞﾀｰ<br>夏野菜ｿﾃｰ T<br>果物(ｷｳｲ)<br>牛乳 | ﾊﾟﾝ90g･ｲﾁｺﾞｼﾞｬﾑ<br>卵ｻﾗﾀﾞ (5)<br>果物(ﾊﾞﾅﾅ)<br>牛乳 |
| | B定食 | 五分粥　300g<br>高野豆腐の味噌煮<br>果物(ｵﾚﾝｼﾞ)<br>牛乳 | 五分粥　300g<br>野菜のそぼろ煮<br>果物(ｷｳｲ)<br>牛乳 | 五分粥　300g<br>ほっけの塩焼き 70<br>いんげんのナムル風<br>果物(ﾊﾞﾅﾅ)<br>牛乳 | 五分粥　300g<br>焼き豆腐の煮物<br>果物(ﾒﾛﾝ)<br>牛乳 | 五分粥　300g<br>豆腐の卵とじ(五)<br>果物(ｵﾚﾝｼﾞ)<br>ジョア（ﾌﾟﾚｰﾝ） | 五分粥　300g<br>鰺の塩焼き<br>長芋の和え物⑤<br>果物(ｷｳｲ)<br>牛乳 | 五分粥　300g<br>土佐納豆(五)<br>大根の煮物<br>果物(ﾊﾞﾅﾅ)<br>牛乳 |
| 昼 | A定食 | 五分粥　300g<br>ｳﾛｺﾏｸﾞの冷製ﾄﾏﾄｿｰｽ⑤<br>南瓜の煮物(T)<br>白菜のお浸し | 五分粥　300g<br>鶏肉のBBQｿｰｽ焼き⑤<br>さつま芋とりんご煮<br>ﾌﾞﾛｯｺﾘｰｻﾗﾀﾞ(ﾁｰｽﾞ) | 五分粥　300g<br>鰺の田楽焼き⑤<br>焼き竹輪と大根の煮物<br>春雨ｻﾗﾀﾞ(ｷｬﾍﾞ) | 五分粥　300g<br>豚肉の生姜炒め<br>ごま和え(ｲﾝｹﾞﾝ)⑤<br>白菜ソテー | 冷やし中華風うどん⑤<br>冷やし中華つゆ⑤<br>大根ｻﾗﾀﾞ(ﾉﾝﾄﾞﾚﾌﾚﾝﾁ)<br>エビ焼売② | 五分粥　300g<br>黒むつのﾄﾏﾄｿｰｽ(80)<br>ﾎﾟﾃﾄｿﾃｰ<br>ｷｬﾍﾞﾂｻﾗﾀﾞ(ﾊﾑ) | 五分粥　300g<br>ホキの味噌焼き<br>里芋の煮物<br>お浸し（ｺﾏﾂﾅ）（T）<br>練り梅Pc |
| | B定食 | 五分粥　300g<br>豚肉の卵炒め⑤<br>南瓜の煮物(T)<br>白菜のお浸し<br>手作りゼリー(ｲｵﾝ) | 五分粥　300g<br>友禅豆腐(五)<br>さつま芋とりんご煮<br>ﾌﾞﾛｯｺﾘｰｻﾗﾀﾞ(ﾁｰｽﾞ) | 五分粥　300g<br>鶏肉の磯辺焼き(90)⑤<br>焼き竹輪と大根の煮物<br>春雨ｻﾗﾀﾞ(ｷｬﾍﾞ)<br>ヨーグルト | 五分粥　300g<br>鮭のムニエル<br>ごま和え(ｲﾝｹﾞﾝ)⑤<br>白菜ソテー<br>手作りゼリー(ｲｵﾝ) | 五分粥　300g<br>鰆の味噌ﾏﾖﾈｰｽﾞ焼き<br>大根ｻﾗﾀﾞ(ﾉﾝﾄﾞﾚﾌﾚﾝﾁ)<br>エビ焼売②<br>ヨーグルト | 五分粥　300g<br>鶏肉のﾀﾙﾀﾙｿｰｽ⑤<br>付)ﾀﾙﾀﾙｿｰｽﾊﾟｯｸ<br>ﾎﾟﾃﾄｿﾃｰ<br>ｷｬﾍﾞﾂｻﾗﾀﾞ(ﾊﾑ) | ﾅﾎﾞﾘﾀﾝｽﾊﾟｹﾞﾃｨ⑤<br>里芋の煮物<br>お浸し（ｺﾏﾂﾅ）（T） |
| 夕 | A定食 | 五分粥　300g<br>のし鶏⑤<br>野菜の甘辛炒め(D)<br>ﾏﾁｪﾄﾞﾆｱ(ﾌﾙｰﾂﾎﾟﾝﾁ)ｷｳｲ<br>清し汁(白玉麩) | 五分粥　300g<br>鮭の塩焼き(80)<br>付）大根おろし<br>付)パック醤油<br>ﾅｽの味噌炒め⑤<br>あんみつ | 五分粥　300g<br>鶏肉の甘辛焼き(80)<br>ﾋﾞｰﾅｯﾂ和え(小松菜)⑤<br>葛切り団子黒蜜かけ<br>味噌汁(豆腐) | 五分粥　300g<br>栗原はるみさん監修の<br>煮込みハンバーグ<br>サイコロサラダ<br>ｺﾝｿﾒｽｰﾌﾟ（ｷｬﾍﾞﾂ･ﾀﾏﾈｷ） | 五分粥　300g<br>ﾒﾊﾞﾙの和風ｿｰｽ⑤<br>野菜の甘みそ炒め<br>長芋の梅和え<br>チョコプリン | 行事食献立<br>お楽しみに！ | 五分粥　300g<br>酢どり⑤(90)<br>野菜の中華和え(T)<br>大学芋風あんがらめ<br>中華ｽｰﾌﾟ（白菜） |

| | | 6/15 | 6/16 | 6/17 | 6/18 | 6/19 | 6/20 | 6/21 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 朝 | A定食 | ﾊﾟﾝ90g･ﾊﾞﾀｰ<br>鶏肉のクリーム煮<br>果物(ﾒﾛﾝ)<br>牛乳 | ﾊﾟﾝ90g･ｲﾁｺﾞｼﾞｬﾑ<br>ハムエッグ<br>付）ケチャップ　ﾊﾟｯｸ<br>果物(ｵﾚﾝｼﾞ)<br>牛乳 | ﾊﾟﾝ90g･ﾏｰﾏﾚｰﾄﾞ<br>豚しゃぶｻﾗﾀﾞ⑤<br>果物(ｷｳｲ)<br>牛乳 | ﾊﾟﾝ90g･ﾊﾞﾀｰ<br>豚肉と野菜のｿﾃｰ⑤<br>果物(ﾊﾞﾅﾅ)<br>ジョア（ﾌﾟﾚｰﾝ） | ﾊﾟﾝ90g･ｲﾁｺﾞｼﾞｬﾑ<br>ミネストローネ(ﾁｷﾝ)<br>果物(ｷｳｲ)<br>牛乳 | ﾊﾟﾝ90g･ﾏｰﾏﾚｰﾄﾞ<br>ハム野菜ソテー⑤<br>果物(ﾊﾞﾅﾅ)<br>牛乳 | ﾊﾟﾝ90g･ﾊﾞﾀｰ<br>ﾄﾏﾄｽｰﾌﾟ煮(ﾁｷﾝ<br>果物(ｵﾚﾝｼﾞ)<br>牛乳 |
| | B定食 | 五分粥　300g<br>メバルの煮付け<br>ごま和え(ｲﾝｹﾞﾝ)(五)<br>果物(ﾒﾛﾝ)<br>牛乳 | 五分粥　300g<br>餡つみれの煮物<br>果物(ｵﾚﾝｼﾞ)<br>牛乳 | 五分粥　300g<br>焼き豆腐の煮物<br>長芋の和え物<br>果物(ｷｳｲ)<br>牛乳 | 五分粥　300g<br>炒り卵<br>和え物(白菜)⑤<br>果物(ﾊﾞﾅﾅ)<br>ジョア（ﾌﾟﾚｰﾝ） | 五分粥　300g<br>五目野菜煮⑤<br>温泉卵 醤油pc<br>果物(ｷｳｲ)<br>牛乳 | 五分粥　300g<br>和風炒め(ﾑｷｴﾋﾞ)<br>果物(ﾊﾞﾅﾅ)<br>手作りゼリー(ｲｵﾝ)<br>牛乳 | 五分粥　300g<br>高野豆腐と野菜の煮物<br>果物(ｵﾚﾝｼﾞ)<br>牛乳 |
| 昼 | A定食 | 五分粥　300g<br>八宝菜（五）<br>焼売③<br>二色なます | 五分粥　300g<br>ビビンバ（弱）<br>竹輪と蕪の炒め煮<br>フルーツカクテル | 五分粥　300g<br>チキンﾋﾞｶﾀ80(ｶﾚｰ風味<br>花野菜サラダ<br>ﾖｰｸﾞﾙﾄｽﾄﾛﾍﾞﾘｰ添え | 五分粥　300g<br>ホキの味噌焼き<br>さつまいもの甘辛煮<br>お浸し(ｺﾏﾂﾅ)T | 五分粥　300g<br>Kシチュー⑤(ｶﾚｰ風味)<br>ごま和え(ｲﾝｹﾞﾝ)⑤<br>ﾎﾟﾃﾄｻﾗﾀﾞ(ﾏﾖ) | ﾐｰﾄｿｰｽうどん(250)<br>トマトサラダT<br>白菜と小柱のｿﾃｰ | 五分粥　300g<br>ﾒﾙﾙｰｻのﾀﾙﾀﾙｿｰｽ<br>付)ﾀﾙﾀﾙｿｰｽﾊﾟｯｸ<br>冬瓜のくず煮<br>ゆかり和え（白菜）<br>のり佃煮Pc |
| | B定食 | とろろ肉うどん⑤<br>めんつゆ(冷)<br>焼売③<br>二色なます | 五分粥　300g<br>鮭のﾁｬﾝﾁｬﾝ焼き風⑤<br>竹輪と蕪の炒め煮<br>フルーツカクテル | 五分粥　300g<br>黒ﾑﾂの香草ﾊﾟﾝ粉焼<br>花野菜サラダ<br>ﾖｰｸﾞﾙﾄｽﾄﾛﾍﾞﾘｰ添え | 五分粥　300g<br>牛肉ﾃﾞﾐｿｰｽ煮込み<br>さつまいもの甘辛煮<br>お浸し(ｺﾏﾂﾅ)T | 五分粥　300g<br>鮭のﾚﾓﾝ焼き(60)<br>ごま和え(ｲﾝｹﾞﾝ)⑤<br>ﾎﾟﾃﾄｻﾗﾀﾞ(ﾏﾖ) | 五分粥　300g<br>ｳﾛｺﾏｸﾞのおろし煮<br>トマトサラダT<br>白菜と小柱のｿﾃｰ<br>ヨーグルト | 五分粥　300g<br>鶏肉の香味ｿｰｽ(焼90⑤<br>冬瓜のくず煮<br>ゆかり和え（白菜）<br>のり佃煮Pc |
| 夕 | A定食 | 五分粥　300g<br>牛丼風煮(弱)⑤<br>小松菜の和え物⑤<br>フルーツ羹(みかん)<br>味噌汁(ｷｬﾍﾞﾂ･豆腐) | 五分粥　300g<br>ﾁｷﾝのパン粉焼き(H)<br>付）パックソース<br>茹なす生姜和え⑤<br>ﾌﾞﾛｯｺﾘｰのエビあん | 五分粥　300g<br>アカウオの塩焼(80)<br>付）大根おろし<br>付）パック醤油<br>里芋の煮物<br>ﾎﾟﾝ酢和え(⑤)<br>卵ｽｰﾌﾟ | 五分粥　300g<br>鶏肉のソテー(五)<br>ﾌﾞﾛｯｺﾘｰｿﾃｰ<br>杏仁豆腐<br>中華ｽｰﾌﾟ（玉ねぎ） | 五分粥　300g<br>ｼﾙﾊﾞｰの磯辺焼き<br>炒り豆腐<br>なす酢味噌かけ(T) | 五分粥　300g<br>鰺の照り煮(60)<br>甘酢和え(ｷｬﾍﾞ･ﾆﾝ)<br>ロールケーキ(抹茶)<br>練り梅Pc | 五分粥　300g<br>ミートローフ<br>ナスの炒め物(T)<br>小松菜と卵の和え物⑤<br>ﾏﾁｪﾄﾞﾆｱ(ﾌﾙｰﾂﾎﾟﾝﾁ)ｷｳｲ |

| | | 6/22 | 6/23 | 6/24 | 6/25 | 6/26 | 6/27 | 6/28 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 朝 | A定食 | ﾊﾟﾝ90g･ｲﾁｺﾞｼﾞｬﾑ<br>南瓜と挽肉のｽｰﾌﾟ煮T<br>果物(ﾊﾞﾅﾅ)<br>牛乳 | ﾊﾟﾝ90g･ﾊﾞﾀｰ<br>ハムのサラダ⑤<br>果物(ﾒﾛﾝ)<br>ジョア（ﾌﾟﾚｰﾝ） | ﾊﾟﾝ90g･ﾏｰﾏﾚｰﾄﾞ<br>ｽｸﾗﾝﾌﾞﾙｴｯｸﾞ<br>果物(ｷｳｲ)<br>牛乳 | ﾊﾟﾝ90g･ｲﾁｺﾞｼﾞｬﾑ<br>鶏肉と野菜のｺﾝｿﾒ煮<br>果物(ｵﾚﾝｼﾞ)<br>ジョア（ﾌﾟﾚｰﾝ） | ﾊﾟﾝ90g･ﾊﾞﾀｰ<br>白菜と小柱のｽｰﾌﾟ<br>果物(ﾒﾛﾝ)<br>牛乳 | ﾊﾟﾝ90g･ｲﾁｺﾞｼﾞｬﾑ<br>ポークのトマト煮<br>果物(ﾊﾞﾅﾅ)<br>牛乳 | ﾊﾟﾝ90g･ﾊﾞﾀｰ<br>ｶﾘﾌﾗﾜｰとｴﾋﾞのｿﾃｰ<br>果物(ｷｳｲ)<br>牛乳 |
| | B定食 | 五分粥　300g<br>土佐納豆(五)<br>大根とちくわの煮物<br>果物(ﾊﾞﾅﾅ)<br>牛乳 | 五分粥　300g<br>ほっけの塩焼き 70<br>中華風和え物⑤(長芋)<br>果物(ﾒﾛﾝ)<br>ジョア（ﾌﾟﾚｰﾝ） | 五分粥　300g<br>筑前煮⑤<br>果物(ｷｳｲ)<br>温泉卵<br>牛乳 | 五分粥　300g<br>ｲｶｼつみれの煮物<br>涼拌三絲⑤<br>果物(ｵﾚﾝｼﾞ)<br>ジョア（ﾌﾟﾚｰﾝ） | 五分粥　300g<br>メバルの煮付け<br>煮浸し(ｺﾏﾂﾅ・ﾆﾝｼﾞﾝ)T<br>果物(ﾒﾛﾝ)<br>牛乳 | 五分粥　300g<br>高野豆腐と里芋の煮物<br>果物(ﾊﾞﾅﾅ)<br>牛乳 | 五分粥　300g<br>卵焼(手作り)H<br>麩の煮付<br>果物(ｷｳｲ)<br>牛乳 |
| 昼 | A定食 | 五分粥　300g<br>ﾁｷﾝｼﾞﾝｼﾞｬｰ（D）<br>じゃが芋の煮物<br>ﾌﾞﾛｯｺﾘｰのお浸し | 五分粥　300g<br>ｵｲｽﾀｰｿｰｽ炒め（T）<br>煮浸し(白菜・ﾆﾝｼﾞﾝ)<br>さつま芋ｻﾗﾀﾞ | 五分粥　300g<br>鰺の梅風味照焼き<br>青菜とｼﾗｽの炒め物⑤<br>なすの胡麻和え⑤ | ｼﾞｬｰｼﾞｬｰ麺⑤<br>焼売③<br>かぶのナムル⑤ | 五分粥　300g<br>チキンソテー ⑤<br>ツナサラダ⑤<br>ｺﾝｿﾒｽｰﾌﾟ(ｶﾎﾞﾁｬ) ⑤ | 五分粥　300g<br>鶏肉の生姜炒め⑤<br>中華風炒り豆腐<br>ｷｬﾍﾞﾂの和え物⑤<br>練り梅Pc | 五分粥　300g<br>鰺の南蛮漬け⑤<br>茄子の生姜炒め(T)<br>和風ｻﾗﾀﾞ(ﾄﾏﾄ・ﾌﾞﾛ) |
| | B定食 | 五分粥　300g<br>鰆のチーズ焼き(80)<br>じゃが芋の煮物<br>ﾌﾞﾛｯｺﾘｰのお浸し | 五分粥　300g<br>メバルの味噌焼き<br>煮浸し(白菜・ﾆﾝｼﾞﾝ)<br>さつま芋ｻﾗﾀﾞ | 五分粥　300g<br>鶏肉のﾀﾙﾀﾙｿｰｽ(80)<br>付)ﾀﾙﾀﾙｿｰｽﾊﾟｯｸ<br>青菜とｼﾗｽの炒め物⑤<br>なすの胡麻和え⑤ | 五分粥　300g<br>鮭の香草焼き(80)<br>焼売③<br>かぶのナムル⑤ | 五分粥　300g<br>ﾒﾙﾙｰｻ(白身)カレー風味焼<br>ツナサラダ⑤<br>ｺﾝｿﾒｽｰﾌﾟ(ｶﾎﾞﾁｬ) ⑤ | 冷やし中華風うどん⑤<br>つゆ（冷麺）<br>中華風炒り豆腐<br>ｷｬﾍﾞﾂの和え物⑤ | 五分粥　300g<br>鶏肉の照り焼⑤<br>茄子の生姜炒め(T)<br>和風ｻﾗﾀﾞ(ﾄﾏﾄ・ﾌﾞﾛ)<br>ヨーグルト |
| 夕 | A定食 | 五分粥　300g<br>親子煮⑤<br>酢の物(ｶﾌﾞ)T<br>手作りゼリー(ｸﾞﾚｰﾌﾟ)<br>味噌汁(豆腐) | 五分粥　300g<br>ホキの野菜あんかけ<br>春雨の金平煮<br>葛切り団子黒蜜かけ<br>味噌汁(玉葱・麩) | 五分粥　300g<br>豆腐ﾊﾝﾊﾞｰｸﾞ<br>大根の生姜炒め<br>酢味噌和え<br>チョコプリン | 五分粥　300g<br>ｸﾘｰﾑｼﾁｭｰ<br>盛合せサラダ⑤<br>ﾌﾙｰﾂﾎﾟﾝﾁ | 五分粥　300g<br>蟹玉⑤<br>春雨ｻﾗﾀﾞT(ﾑｼﾄﾞﾘ)<br>杏仁豆腐 | 五分粥　300g<br>赤魚の西京焼き(60<br>豚肉と大根の炒め物⑤<br>ポテトサラダ(ﾏﾖ)⑤<br>味噌汁(玉葱・麩) | 五分粥　300g<br>コロッケD(焼<br>付）パックソース<br>長芋サラダ<br>ｺﾝｿﾒｽｰﾌﾟ(ｺﾏﾂﾅ･ﾆﾝｼﾞ⑤ |

| | | 6/29 | 6/30 | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 朝 | A定食 | ﾊﾟﾝ90g･ｲﾁｺﾞｼﾞｬﾑ<br>スープ煮(トリ)<br>果物(オレンジ)<br>牛乳 | ﾊﾟﾝ90g･ﾏｰﾏﾚｰﾄﾞ<br>ツナサラダ（ﾌﾞﾛｯｺﾘ）<br>ﾄﾞﾚｯｼﾝｸﾞ（ｻｳｻﾞﾝ）Pc<br>果物(ﾊﾞﾅﾅ0.5単位)<br>牛乳 | | | | | |
| | B定食 | 五分粥　300g<br>鮭の塩焼き 50<br>野菜とちくわの煮物<br>果物(オレンジ)<br>牛乳 | 五分粥　300g<br>和風ﾛｰﾙｷｬﾍﾞﾂ<br>温泉卵<br>果物(ﾊﾞﾅﾅ0.5単位)<br>牛乳 | | | | | |
| 昼 | A定食 | 五分粥　300g<br>鶏肉の味噌焼き<br>焼豆腐と青菜の煮⑤<br>白菜のお浸し⑤ | 五分粥　300g<br>黒むつのﾄﾏﾄｿｰｽかけ<br>じゃがいもの含め煮<br>ﾋﾞｰﾅｯﾂ和え(ｲﾝｹﾞﾝ) | | | | | |
| | B定食 | 五分粥　300g<br>ﾀﾗの香草ﾊﾟﾝ粉焼<br>付)ﾀﾙﾀﾙｿｰｽﾊﾟｯｸ<br>焼豆腐と青菜の煮⑤<br>白菜のお浸し⑤ | 五分粥　300g<br>チキンソテー⑤<br>じゃがいもの含め煮<br>ﾋﾞｰﾅｯﾂ和え(ｲﾝｹﾞﾝ) | | | | | |
| 夕 | A定食 | 五分粥　300g<br>シルバーレモン焼き⑤<br>春雨のさっと煮T<br>あんみつ<br>味噌汁(玉葱・麩) | 五分粥　300g<br>麻婆豆腐⑤<br>ﾌﾞﾛｯｺﾘｰｿﾃｰ<br>野菜ﾅﾑﾙ(ｺﾏﾂ･ﾆﾝ)⑤<br>中華ｽｰﾌﾟ（卵） | | | | | |

＊ 献立は都合により変更させていただくことがございます。