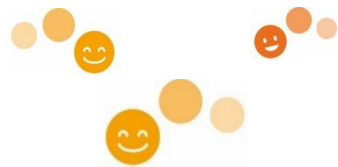




6月献立予定表(夕)



日	月	火	水	木	金	土
						1 さばの味噌煮 かぼちゃ真丈
2 鶏肉の カシューナッツ炒め はんぺんと青菜の煮浸し	3 鶏肉のトマト煮込み ブロッコリーのカニカマ餡かけ	4 薄切り肉と 3種パプリカの酢豚 ブロッコリーと木耳のネギ塩炒め	5 銀ひらすの酒粕焼き 小松菜のわさび和え	6 八宝菜 蒸し鶏と茄子の味噌炒め	7 アジの甘露煮 お麩の味噌煮込み	8 メンチカツ 切り昆布と油揚げの煮物
9 たらとわかめの あごだし煮 野菜の柚子胡椒炒め	10 ハンバーグ 和風きのこソース さつま芋の煮しめ	11 いわしの山椒煮 小松菜と薄揚げの煮浸し	12 豆腐ハンバーグ おろしポン酢 チンゲン菜と筍の炒め物	13 白身魚のケチャップ煮 マッシュポテト	14 厚揚げの醤油あんかけ 肉シューマイ	15 赤魚の西京焼き レバーの生姜煮
16 トマトソースの ロールキャベツ 大根とルッコラのサラダ	17 ブリの甘酢あんかけ 南瓜のいとこ煮	18 牛肉の甘辛 かぼちゃの含め煮	19 ホッケの煮付け チンゲン菜と豚肉の炒め	20 冬瓜と鶏肉の煮物 高野豆腐の野菜あんかけ	21 タラの煮物 ほうれん草の胡麻和え	22 鶏肉と枝豆の オイスター炒め がんとインゲンの煮物
23 ぶり大根 豆腐と春雨の旨煮	24 松坂・鶏焼肉風 さつま芋と昆布の煮物	25 いわしのやわらか煮 肉野菜炒め	26 鶏肉の黒酢炒め あさりとじゃが芋のクリーム煮	27 白身魚フライ 茄子の吉野煮	28 唐揚げ チリ豆腐	29 カレーのおろし煮 冬瓜とカニカマの生姜あん
30 チキンステーキ トマトソース 豆腐のチャンプルー						

※献立予定は予告なく変更させて頂く場合がございます