



# 6月献立予定表(夕)



日	月	火	水	木	金	土
	1 <b>海老とブロッコリーの トマトクリーム</b> あさりと玉葱のんにく醤油 じゃが芋のスパイス蒸し	2 <b>白身魚のねぎあんかけ</b> 豚肉と野菜の炒め物 海藻ときゅうりの酢の物	3 <b>茄子と鶏肉の さっぱり煮</b> ごぼうとさつま揚げの金平 長芋のねばねば和え	4 <b>さばの塩焼き</b> じゃが芋のそぼろあんかけ バターコーン	5 <b>鶏肉と冬瓜の煮物</b> トウモロコシのかき揚げ 菜花の辛子和え	6 <b>いわしの黒酢煮</b> 館かけがんとどき ほうれん草お浸し
7 <b>麻婆豆腐</b> ビーフン炒め 五目ひじき	8 <b>いわしの山椒煮</b> 小松菜と薄揚げの煮浸し かに玉風かまぼこ	9 <b>タンドリーチキン</b> 豆のトマト煮 きゅうりのレモンマリネ	10 <b>さわらの漬け焼き</b> 茄子の吉野煮 3色豆のツナマヨサラダ	11 <b>筑前煮</b> じゃが芋のクリーム煮 キャベツと油揚げの煮浸し	12 <b>ブリの麴焼き</b> べっこう煮 玉ねぎと若布の甘酢和え	13 <b>大根と鶏肉の旨煮</b> 野菜のバジル炒め ワカメの青じそサラダ
14 <b>タラと蓮根の甘酢あん</b> ブロッコリーと木耳のねぎ塩炒め サラダ風ポテトの花	15 <b>豚肉の生姜焼き</b> キャベツと薄揚げの煮浸し あじさいジュレ	16 <b>ソウダガツオの 旨塩焼き</b> がんとどきの含め煮 切り昆布の煮物	17 <b>肉団子の甘酢あん</b> 中華春雨 青梗菜とえのきの和え物	18 <b>さわらの幽庵焼き</b> きのこ入りひじき煮 生姜のおかか和え	19 <b>豚肉と野菜の オイスター炒め</b> 麻婆春雨 ごぼうの胡麻和え	20 <b>さばの煮付け</b> 治部煮風 紅白なます
21 <b>チキンの マヨネーズ炒め</b> トマトソースペンネ 枝豆とキャベツのソテー風	22 <b>ブリの甘酢あんかけ</b> さつま揚げと豆腐干の中華餡 オクラ胡麻和え	23 <b>豚肉と青梗菜の炒め物</b> 竹輪の磯部揚げ 茎ワカメのマヨ和え	24 <b>タラの和風あんかけ</b> きんぴらごぼう カリフラワーと小松菜のお浸し	25 <b>春雨と豚肉の しょうゆ炒め</b> 厚焼き玉子 豆ひじき	26 <b>ホッケ麴焼き</b> そら豆と鶏肉の胡麻マヨソース ひじき煮	27 <b>一口とんかつ</b> 切干大根とベーコンのスープ煮 ブロッコリーの胡麻和え
28 <b>赤魚の麴焼き</b> 山菜の玉子とじ しっとり卵の花	29 <b>鶏肉のオイスター炒め</b> カブと油揚げの煮物 京うの花	30 <b>白身魚のラタトゥイユ風</b> 具沢山コンソメ煮 キャベツのマスタード和え				

お問い合わせ：0587-50-5530 まで

※献立予定は予告なく変更させて頂く場合がございます