



# 6月 たいようの里 献立予定表



入所・ショートステイ

日	月	火	水	木	金	土
				1	2	3
				<b>赤飯</b> 鶏肉塩糀焼き etc...	<b>三色丼</b> 	<b>鯖の西京焼</b> 
4	5	6	7	8	9	10
<b>がめ煮</b> 	<b>鮭のちゃんちゃん焼</b> 	<b>*麦ご飯*</b> <b>鶏肉の香草焼</b> etc...	<b>豚肉とピーマン炒</b> 	<b>フリの煮付け</b> 	<b>焼きそば</b> 	<b>鶏の味噌焼き</b> 
11	12	13	14	15	16	17
<b>コーンコロッケ</b> 	<b>ビーフカレー</b> 	<b>たら梅煮</b> 	<b>麻婆豆腐</b> 	<b>きつねそば</b> 	<b>ハムカツ</b> 	<b>ほっけのみりん焼</b> 
18	19	20	21	22	23	24
<b>八宝菜</b> 	<b>牛肉オイスター炒</b> 	<b>カレーの煮付け</b> 	<b>*たいよう食堂*</b> <b>ミートボールスパ</b> <b>クレープ</b> etc...	<b>◇セレクト◇</b> ・鶏肉甘酢炒め ・白身フライ	<b>太刀魚照り焼き</b> 	<b>鶏の唐揚げ</b> 
25	26	27	28	29	30	
<b>鰯にんにく味噌煮</b> 	<b>ハンバーグマトソース</b> 	<b>冷やし中華</b> 	<b>魚のフリッター</b> 	<b>ハヤシライス</b> 	<b>ほっけの塩焼き</b> 	
						<b>※写真はイメージです</b>

## 管理栄養士より一言

6月からは、冷たい麺類が登場します！楽しみにしてください♪

