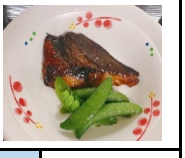
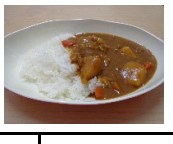
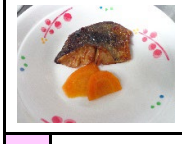
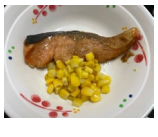
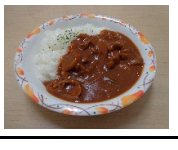
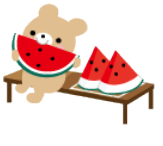
7月　たいようの里　献立予定表

入所・ショートステイ

日	月	火	水	木	金	土
	1	2	3	4	5	6
	赤飯 太刀魚塩麹焼 etc･･･	油淋鶏 	冷やしうどん 	＊麦ご飯＊ 鯵にんにく味噌煮 etc･･･	牛丼 	ぶりの蒲焼 
7	8	9	10	11	12	13
がめ煮 	☆☆七夕☆☆ 七夕そうめん etc･･･	魚の明太マヨ焼 	牛焼肉 	ポークカレー 	鮭の香味焼き 	鶏の唐揚げ
14	15	16	17	18	19	20
鯖のみりん焼 	☆海の日☆ シーフードピラフ etc･･･	ポークチャップ 	白身フライ 	塩焼きそば 	鶏肉の甘酢炒 	豚肉の甘辛炒
21	22	23	24	25	26	27
魚バター醤油焼 	◇セレクト◇ ・海鮮炒め ・メンチカツ	鯖の味噌煮 	☆土用の丑の日☆ うなぎちらし etc･･･	＊たいよう食堂＊ ガパオライス etc･･･	茄子と挽肉のスパ 	豚葱塩だれ炒
28	29	30	31			
魚の南部焼 	豚肉ごま味噌焼 	ハヤシライス 	冷製鯵の南蛮漬 		※写真はイメージです	

管理栄養士より一言

夏になり、脱水をおこしやすくなります。こまめな水分補給をこころがけましょう！