	令和2年 6月1日(月)	6月2日(火)	6月3日(水)	6月4日(木)	6月5日(金)	6月6日(土)	6月7日(日)	6月8日(月)	6月9日(火)	6月10日(水)	6月11日(木)
	御飯	御飯	御飯	御飯	御飯	御飯	御飯	御飯	蟹雑炊	御飯	御飯
		////	ウインナーとキャベツの炒め物	鶏ひき肉と野菜の卵とじ	炒り豆腐	ツナとかぶの煮物	つみれの煮物	ベーコンとポテトのコンソメ煮	卯の花	白菜ソテー	はんぺんと野菜の煮物
扣		小松菜のワサビ和え ふりかけ	オクラのおかか和え	カリフラワーの和風和え うめびしお	大根の甘酢和え ふりかけ	青梗菜の磯和え	もやしの生姜和えたいみそ	カリフラワーの柚子風味和え ふりカンけ	小松菜の辛子和え 牛乳	茄子の和風和え ふりかけ	もやしのゆかり和えたいみそ
	ふりかけ 味噌汁 牛乳	味噌汁 牛乳	ふりかけ 味噌汁 牛乳	味噌汁 牛乳	味噌汁 牛乳	ふりかけ 味噌汁 牛乳	味噌汁 牛乳	味噌汁 牛乳	十孔	味噌汁 牛乳	味噌汁 牛乳
	御飯	御飯	御飯	御飯	☆季節食☆	御飯	御飯	御飯	肉うどん	◎セレクト食◎	御飯
E I	家常豆腐	鯵のかば焼き風	麻婆豆腐	豚にら炒め		肉じゃが	サーモンフライ	鶏肉と茄子の炒め物	だし巻き卵	A:鶏肉の胡麻マヨ焼き	
些	胡瓜の酢の物	金平ポテト	ナムル	ブロッコリーの青しそ和え		隠元サラダ	さつま芋サラダ	大根の青しそ炒め	大豆サラダ	B:鱈の胡麻マヨ焼き	
	漬物	漬物 味噌汁	漬物のボスープ	漬物		漬物 味噌汁	漬物	漬物		ほうれん草と蒲鉾のおかか和え	
	中華スープ	御飯	中華スープ	味噌汁 御飯	御飯	<u> </u>	味噌汁 御飯	味噌汁	御飯	漬物 味噌汁	コンソメスープ
	脚駅 鶏肉のトマト煮		鰤の照り焼き			エビと野菜の卵焼き		鯵の南部焼		鰆の梅しそ焼き	ぎせい豆腐
タ	もやしサラダ	ごぼうサラダ	冬瓜の信田煮	ひじきの煮物	根菜の炒め煮	キャベツの生姜醤油和え	変わり冷奴	南瓜のいとこ煮	ブロッコリーの炒め物	じゃが芋のそぼろ煮	ひじきサラダ
	漬物	漬物	漬物	漬物	漬物	漬物	漬物	漬物	漬物	漬物	漬物
	パインコンポート	リンゴコンポート	黄桃コンポート	みかんコンポート	マンゴーコンポート	洋梨コンポート	フルーツカクテル	みかんコンポート	マンゴーコンポート	リンゴコンポート	フルーツカクテル
	6月12日(金)	6月13日(土)	6月14日(日)	6月15日(月)	6月16日(火)	6月17日(水)	6月18日(木)	6月19日(金)	6月20日(土)	6月21日(日)	6月22日(月)
	御飯	御飯	御飯	御飯	御飯	御飯	御飯	御飯	御飯	御飯	しらす雑炊
	スクランブルエッグ	鶏肉と根菜の煮物		鶏肉と自菜のクリーム煮	野菜炒め	豆腐チャンプル	ウインナーと野菜のコンソメ煮	さんまのかば焼き		竹輪とかぶの煮物	
朝	オクラのお浸し		里芋のすり胡麻和え	もやしサフタ ふりかけ		青梗菜のワサビ和え			もやしの生姜和え		日采のおかか和え
	ふりかけ 味噌汁 牛乳	のり佃煮 味噌汁 牛乳	ふりかけ 味噌汁 牛乳	味噌汁 牛乳	ふりかけ 味噌汁 牛乳	たいみそ 味噌汁 牛乳	ふりかけ 味噌汁 牛乳	うめびしお 味噌汁 牛乳	ふりかけ 味噌汁 牛乳	ふりかけ 味噌汁 牛乳	十孔
	御飯		カレーライス	御飯	御飯	御飯	チャーハン	御飯	御飯	☆お楽しみ献立☆	冷やしそば
	豚肉と野菜の塩だれ炒め		大根サラダ		鶏肉の香味ソースがけ	サバのトマト煮	焼売	鶏肉の照り焼き	ホキの野菜あんかけ		茄子の生姜炒め
昼		ブロッコリーのサラダ				キャベツのサラダ		エビと冬瓜のトロミ煮	里芋の煮物		大根サラダ
	漬物 味噌汁	ジャム パインコンポート	コンソメスープ	漬物 味噌汁	漬物 清汁	漬物	中華スープ	漬物 味噌汁	漬物 味噌汁		
_	御飯	御飯	細飯		御飯	コンソメスープ 御飯	御飯	御飯	御飯	御飯	御飯
	ホキの南蛮漬け風	和風キノコハンバーグ	千草焼き			豚肉のスタミナ炒め		コロッケ	豚肉と茄子の香味炒め	カレイの柚庵焼き	
タ	かぶの煮物	さつま芋の煮物	ゼンマイの煮物	カリフラワーのカレーソテー	大根サラダ	もやしの和風和え		マカロニサラダ	ほうれん草のお浸し	切り干し大根の煮物	大豆サラダ
	漬物	漬物	漬物	漬物	漬物	漬物	漬物	漬物	漬物	漬物	漬物
	白桃コンポート	人参ゼリー	黄桃コンポート	リンゴコンポート	フルーツカクテル	白桃コンポート	洋梨コンポート	オレンジ	黄桃コンポート	パインコンポート	フルーツカクテル
	6月23日(火)	6月24日(水)	6月25日(木)	6月26日(金)	6月27日(土)	6月28日(日)	6月29日(月)	6月30日(火)	管理栄養士からのコメント		
		御飯	御飯	御飯	御飯	御飯	御飯	御飯	食中毒が不安な	:時期になります:	が、おいしく栄養
	. = 14711		炒り豆腐			ウインナーとかぶの洋風煮	さんまのかば焼き	エビつみれの煮物	のあるものを食		
	オクラのポン酢和え うめびしお	ふりかけ	隠元の胡麻醤油和え ふりかけ	入恨の和え物	納豆 のり佃煮	もやしの胡麻和え ふりかけ	オクラの青しそ和え	かりフラワーのゆかり和え			いポイントをいく
	味噌汁 牛乳		ロナロ分と 生気	14.1分分 4.30	147分21 45公1	味噌汁 牛乳	味噌汁 牛乳	味噌汁 牛乳	つかご紹介致し		
		味噌汁 牛乳	味噌汁 午乳	1、味噌汁 午乳 1	味噌汁 午乳				フル・ニ 小口 川 取し		
	御飯	御飯	味噌汁 牛乳 御飯	☆イベント食☆	味噌汁 牛乳 御飯	御飯	食パン	御飯			冷却効果を下 【
	御飯	御飯	<mark>御飯</mark> 鶏肉の唐揚げ	☆イベント食☆ あじさい寿司	<mark>御飯</mark> 肉団子の酢豚風	御飯 鶏肉のカレー醤油焼き	<mark>食パン</mark> グリーンサラダ	御飯 白身魚のチリソースがけ	●食品・・賞味期	限は必ず確認。	
昼	御飯	<mark>御飯</mark> 鰆のみそ焼き フキの煮物	御飯 鶏肉の唐揚げ コールスローサラダ	☆イベント食☆ あじさい寿司 肉詰め稲荷の煮物	御飯 肉団子の酢豚風 青梗菜の中華和え	御飯 鶏肉のカレー醤油焼き 春雨のシルバーサラダ	食パン グリーンサラダ ビーフシチュー	御飯 自身魚のチリソースがけ ビーフン炒め	●食品・・賞味期 げてしまうのでと	限は必ず確認。	
昼	御飯	<mark>御飯</mark> 鰆のみそ焼き フキの煮物 漬物	<mark>御飯</mark> 鶏肉の唐揚げ コールスローサラダ 漬物	☆イベント食☆ あじさい寿司 肉詰め稲荷の煮物 ほうれん草のお浸し	御飯 肉団子の酢豚風 青梗菜の中華和え 漬物	御飯 鶏肉のカレー醤油焼き 春雨のシルバーサラダ 漬物	食パン グリーンサラダ ビーフシチュー ジャム	<mark>御飯</mark> 自身魚のチリソースがけ ビーフン炒め 漬物	●食品・・賞味期 げてしまうので答う。	限は必ず確認。 歳庫は詰めすき	ぎに注意しましょ
昼	御飯 ^{豚肉とキャベツのオイスター炒め} ブロッコリーのサラダ 漬物 味噌汁	<mark>御飯</mark> 鰆のみそ焼き フキの煮物 漬物 清汁	御飯 鶏肉の唐揚げ ュールスローサラダ 漬物 味噌汁	☆イベント食☆ あじさい寿司 肉詰め稲荷の煮物 ほうれん草のお浸し 清汁	御飯 肉団子の酢豚風 青梗菜の中華和え 漬物 中華スープ	御飯 鶏肉のカレー醤油焼き 春雨のシルバーサラダ 漬物 味噌汁	<mark>食パン</mark> グリーンサラダ ビーフシチュー ジャム 黄桃コンポート	御飯 ^{自身魚のチリソースがけ} ビーフン炒め 漬物 中華スープ	●食品・・賞味期 げてしまうのでだう。 ●調理・・生煮え	限は必ず確認。 歳庫は詰めすき	ぎに注意しましょ
昼	御飯	<mark>御飯</mark> 鰆のみそ焼き フキの煮物 漬物 清汁 御飯	<mark>御飯</mark> 鶏肉の唐揚げ コールスローサラダ 漬物	☆イベント食☆ あじさい寿司 肉詰め稲荷の煮物 ほうれん草のお浸し 清汁 御飯 鶏つくね	御飯 肉団子の酢豚風 青梗菜の中華和え 漬物 中華スープ 御飯 鯵の山椒焼き	御飯 鶏肉のカレー醤油焼き 春雨のシルバーサラダ 漬物 味噌汁 御飯	食パン グリーンサラダ ビーフシチュー ジャム 黄桃コンポート 御飯	御飯 ^{白身魚のチリソースがけ} ビーフン炒め 漬物 中華スープ 御飯	●食品・・賞味期 げてしまうので為う。 ●調理・・生煮え 加勢しましょう。	限は必ず確認。 う蔵庫は詰めする や生焼きでなく、	ぎに注意しましょ 中まで十分に
昼 夕	御飯 「	<mark>御飯</mark> 鰆のみそ焼き フキの煮物 漬物 漬汁 御飯 ベーコンとボテトの洋風卵焼き 菜の花ソテー	<mark>御飯</mark> 鶏肉の唐揚げ コールスローサラダ 漬物 味噌汁 御飯 鯖の煮つけ ごぼうサラダ	☆イベント食☆ あじさい寿司 肉詰め稲荷の煮物 ほうれん草のお浸し 清汁 御飯 鶏つくね 白菜の和風マヨ和え	御飯 肉団子の酢豚風 青梗菜の中華和え 漬物 中華スープ 御飯 鯵の山椒焼き 南瓜サラダ	御飯 鶏肉のカレー醤油焼き 春雨のシルバーサラダ 漬物 味噌汁 御飯 鱈のミモザ焼き キャベツの塩昆布和え	食パン グリーンサラダ ビーフシチュー ジャム 黄桃コンポート 御飯 ほっけのみりん醤油焼き 冬爪の者物	御飯 自身魚のチリソースがけ ビーフン炒め 漬物 中華スープ 御飯 豚肉の生姜焼き 胡瓜の酢の物	●食品・・賞味期 げてしまうのでだう。 ●調理・・生煮え 加熱しましょう。 ●清潔に・・ふき	限は必ず確認。 計蔵庫は詰めすき や生焼きでなく、 ん、まな板等は	ぎに注意しましょ 中まで十分に 青潔に。熱湯を
昼 夕	御飯 脚板 ボロッコリーのサラダ 漬物 味噌比 御飯 ホキの野菜蒸し ポテトサラダ 漬物	<mark>御飯</mark> 鰆のみそ焼き フキの煮物 漬物 漬汁 御飯 ベーコンとボテトの洋風卵焼き 菜の花ソテー	御飯 鶏肉の唐揚げ コールスローサラダ 漬物 味噌汁 御飯 鯖の煮つけ ごぼうサラダ 漬物	☆イベント食☆ あじさい寿司 肉詰め稲荷の煮物 ほうれん草のお浸し 清汁 御飯 鶏つくね 白菜の和風マヨ和え	御飯 肉団子の酢豚風 青梗菜の中華和え 漬華スープ 御飯 齢の山椒焼き 南瓜サラダ 漬物	御飯 鶏肉のカレー醤油焼き 春雨のシルバーサラダ 漬物 味噌汁 御飯 鱈のミモザ焼き キャベツの塩昆布和え 漬物	食パン グリーンサラダ ビーフシチュー ジャム 黄桃コンポート 御飯 ほっけのみりん醤油焼き 冬瓜の煮物 漬物	御飯 自身魚のチリソースがけ ビーフン炒め 漬物 中華スープ 御飯 豚肉の生姜焼き 胡瓜の酢の物	●食品・・賞味期 げてしまうのでき う。 ●調理・生煮え 加熱しましょう。 ●清潔に・・ふき かけたり、煮沸っ	限は必ず確認。 計蔵庫は詰めすき や生焼きでなく、 ん、まな板等は けると消毒効果か	ぎに注意しましょ 中まで十分に 青潔に。熱湯を