

7月の金谷まるめろメニュー



| | | | 1(土) | | | 2(日) | | | | | | | |
|---|--|--|--|---|--|---|--|--|--|--|--|---|--|
| | | | | | | | | | | | | | |
| 3(月) | 4(火) | 5(水) | 6(木) | 7(金) | 8(土) | 9(日) | 10(月) | 11(火) | 12(水) | 13(木) | 14(金) | 15(土) | 16(日) |
| 御飯 味噌汁(白菜・万能葱) メンチカツ 切り干し大根の煮物 マカロニサラダ | とろろそば みそごぼう キャベツ漬け 水ようかん | 御飯 味噌汁(エノキ・ネギ) 照り焼きチキン 茄子の味噌炒め 中華サラダ | 御飯 菜っぱ汁 さわらの和風マヨネーズ焼き ひじきの煮物 胡瓜と大根の胡麻梅だし和え | 彩り冷やしソーメン 卵豆腐 胡瓜漬け 七夕ゼリー | 御飯 味噌汁(キャベツ、板ふ) 松風焼き すき昆布の煮物 白きくらげの和え物 | 御飯 味噌汁(あおさ海苔、油揚げ) 鯖の生姜煮 煮合せ ほうれん草のお浸し | ハヤシライス 福神漬 ブロッコリーのごまマヨネーズ和え フルーツ(すいか) | 御飯 味噌汁(ジャガ芋・インゲン) 蒸し鶏おろし ウィンナーの炒め煮 りんごのコンポート | シーフード焼きそば 鶏つくね 枝豆 フルーツポンチ | 御飯 味噌汁(白菜・万能葱) 豚角煮 下北煮 胡瓜とシラスの酢の物 | 御飯 ふのり汁 黒目鯛の照り焼き わらびの炒め物 野菜の甘酢和え | 牛丼 味噌汁(卵・万能ネギ) 金平ゴボウ 白菜漬 ぶどうゼリー | 御飯 味噌汁(岩海苔) 鮭の塩焼 高野豆腐の煮物 春雨サラダ |
| 17(月) | 18(火) | 19(水) | 20(木) | 21(金) | 22(土) | 23(日) | 24(月) | 25(火) | 26(水) | 27(木) | 28(金) | 29(土) | 30(日) |
| 御飯 味噌汁(もやし、絹さや) トマトガーリックチキン キャベツとアサリの炒め煮 たこの酢味噌 | 御飯 味噌汁(ワカメ) アジの南蛮漬け カニシューマイ ゴボウサラダ | 冷やし中華 とうもろこし キャベツ漬 ラ・フランスゼリー | 御飯 味噌汁(板麩、卵) メンチカツ キノコのオイスターソース炒め 海藻サラダ | 御飯 味噌汁(夕顔) マスの漬け焼 みそごぼう モロヘイヤの和え物 | ロールパン クリームシチュー トマトサラダ フルーツヨーグルト | 御飯 味噌汁(カブ・絹サヤ) 赤魚漬け焼 ふきの炒め煮 きのこのおぼろ和え | 御飯 味噌汁(豆腐・ネギ) 豚肉のピカタ 茄子の味噌炒め りんごのコンポート | うな玉丼 しそ豆腐 奈良漬 フルーツ(メロン) | 御飯 味噌汁(岩海苔・ミツ葉) 鮭のチーズフライ がんと含め煮 野菜の白和え | 御飯 味噌汁(里芋・インゲン) 鯖塩麹漬焼 夕顔の炒め物 笹かまぼこと胡瓜のエビッコ和え | 牛バラ飯 味噌汁(トロ昆布・万能葱) 竹の子土佐煮 ツナの酢の物 洋梨缶 | 御飯 味噌汁(棒麩、玉葱) 青ヒラスの塩焼き 三色いなりの煮物 マカロニサラダ | 御飯 菜っぱ汁 棒々鶏 ジャーマンポテト きのこおろし和え |
| 31(月) | | | | | | | | | | | | | |
| 稲庭うどん 筑前煮 枝豆 アセロラゼリー | | | | | | | | | | | | | |

* 都合により献立を変更することがあります。