

6月献立表 すまいるSUMAデイサービスセンター

	月 2日	火 3日	水 4日	木 5日	金 6日	土 7日
昼食	お赤飯 お吸い物 天麩羅盛合せ 高野豆腐の含め煮 そら豆の甘酢和え	御飯 スープ 洋風野菜の卵焼き ズッキーニの洋風煮 マカロニサラダ 野沢菜昆布	御飯 スープ 洋風野菜の卵焼き ズッキーニの洋風煮 マカロニサラダ 野沢菜昆布	御飯 味噌汁 ブリの照焼き 刻み昆布の炒り煮 もやしとの和え物 菜々しび	カレーライス スープ サラダ フルーツ	御飯 お吸い物 豆腐のチャンプル風 冬瓜の昆布煮 チンゲン菜のわさび和え きゅうらぶき
間食	鯛焼き (クリーム) ☆	ヨーグルトケーキ	ヨーグルトケーキ	いちごゼリー (カップ)	ゼリー	りんごブチケーキ
	9日	10日	11日	12日	13日	14日
昼食	御飯 お吸い物 鶏肉の味噌煮 れんこんの甘辛炒め スナップのサラダ かっぱ漬・赤	鮭ちらし寿司 お吸い物 茶碗蒸し 彩りしんじょうの炊合せ オクラのゆかり和え	鮭ちらし寿司 お吸い物 茶碗蒸し 彩りしんじょうの炊合せ オクラのゆかり和え	御飯 コンソメスープ グリルチキン マスタードソース 花野菜のバター蒸し 枝豆とさつまいものサラダ たくあん くろ棒	御飯 味噌汁 ビーフメンチカツ&ホタテカツ 菜の花と竹輪の含め煮 トマトのさっぱり和え かっぱ漬・赤	御飯 味噌汁 赤魚の生姜焼き 大根のえびあんかけ 南瓜サラダ しば漬
間食	グレープゼリー (カップ)	カステラドーナツ	カステラドーナツ	くろ棒	メープルケーキ	どらやき
	16日	17日	18日	19日	20日	21日
昼食	御飯 味噌汁 サワラの柚香蒸し 白菜のあんかけ 春菊のごま和え きゅうらぶき	御飯 味噌汁 サワラの柚香蒸し 白菜のあんかけ 春菊のごま和え きゅうらぶき	御飯 スープ チーズハンバーグ グラッセ スパゲティサラダ ふりかけ	御飯 お吸い物 チキンカツ みそだれ はんぺんの煮物 オクラのなめこ和え きくらげごま昆布	御飯 お吸い物 白身魚の蒲焼き にらもやし炒め 厚いんげんのオーロラソース和え 野沢菜昆布	★お楽しみ献立★ 華やか洋風ごはん ポタージュ チキンソテー(もやし豆乳がーどソース) アンチョビポテト フルーツポンチ
間食	バウムクーヘン (チョコ)	バウムクーヘン (チョコ)	ロールケーキ (コーヒー)	りんごゼリー (カップ)	たまごパン	ブチシュー (いちご)
	23日	24日	25日	26日	27日	28日
昼食	御飯 お吸い物 鰯の塩焼き 刻み昆布の煮付け ほうれん草のなめたけ和え かっぱ漬・赤	御飯 お吸い物 肉じゃが ほうれん草のおかか炒め きのこの柚子風味和え しば漬	御飯 味噌汁 厚揚げのオイスター炒め 金平ごぼう かぶのしその実和え 薬唐茄子	御飯 味噌汁 豚肉ののりとろ煮 いんげんとうもろのソテー 里芋の明太マッシュサラダ かっぱ漬・赤	御飯 味噌汁 ふりと根菜の煮物 青菜の桜えび炒め かぼちゃと枝豆サラダ 桜大根	御飯 味噌汁 ふりと根菜の煮物 青菜の桜えび炒め かぼちゃと枝豆サラダ 桜大根
間食	黒糖まんじゅう	コーヒーゼリー (カップ)	おせんべい	和のパンケーキ (きな粉&黒糖蜜)	プリン (カップ)	プリン (カップ)
	30日	新食材				
昼食	和風ロコモコ丼 ☆ コンソメスープ 小松菜とえびのソテー フルーツ かっぱ漬・赤	【1日：鯛焼き (クリーム)】 程よい甘さのカスタードクリームが入っており ふんわり生地焼きあがった商品となります。				
間食	鯛焼き					



一口メモ

【30日：和風ロコモコ丼】
6月30日は『夏越の祓 (なごしのはらえ)』。6月の晦日 (30日) に行われる神事で「茅の輪くぐり」という風習があります。
「夏越ごはん」とは御飯の上に、「茅の輪」をイメージした丸い食材をのせた行事食となります。
今回は、丸い食材として目玉焼きをのせ、和風ソースでいただく和風ロコモコ丼でのご提供となります。

予定献立につき変更の場合がございます。予めご了承ください。