

デイサービスセンター アウル 6月 献立表

	日曜日	月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日	土曜日
	1	2	3	4	5	6	7
昼		ご飯、澄まし汁、鶏むね肉の蒸し焼き、三つ葉とほうれん草のお浸し、切り干し大根サラダ、白玉みつまめ	散らし寿司、そうめん汁、鯖の竜田揚げ、ほうれん草の胡麻和え、卵豆腐、リンゴ	おにぎり、野菜スープ、ミートスパゲティ、サラダ、リンゴ煮	天井、カジカ汁、いんげんの胡麻和え、桃のヨーグルト和え	サツマイモごはん、味噌汁、ササミカツ、フライドポテト、蕪のコンソメ煮、アボカドとアスパラの梅肉和え、ミカンのカルピス漬	
御茶菓子		羊羹	ケーキ	ゴルシヤ	クッキー	クロワッサン	
	8	9	10	11	12	13	14
昼		ご飯、野菜スープ豆腐とひき肉のミートローフ風、エビのあひー所、ターサイのお浸し、焼きりんご、クリームソース掛け	ご飯、味噌汁、焼き魚(ホッケ)、ポテトサラダ、白菜の煮びたし、メロン	ご飯、みそ汁、サンマのかば焼き、白菜と豚肉の重ね蒸し、アスパラとサツマイモのミモザサラダ、パイナップル	ご飯、ほうれん草のスープ、肉団子の酢豚、大根と高野豆腐の煮物、春雨サラダ、杏仁豆腐	和風リゾット、ピリ辛スープ、タラのムニエル、サクラエビとブロッコリーの Pasta、トマトのオムレツ、ヨーグルト	
御茶菓子		柿ピー、チョコレート	イモ団子	ケーキ	クッキー	ホットケーキ	
	15	16	17	18	19	20	21
昼		ちらしずし、お吸い物、豚肉と野菜の蒸しに、大根と蕪のオレンジに、そば、稲荷、煮豆、黒酢のワインゼリー	ご飯、味噌汁、焼き魚(銀鮭)、筑前煮、心太、レタスのサラダ、キュウインゼリー	ご飯、味噌汁、焼き魚(ホッケ)、生揚げと揚げと茄子の煮物、きゅうりともずくの酢の物、レッドグロブ	親子丼、味噌汁、サラダ、漬物、バナナ	ご飯、味噌汁、鯖の味噌煮、茄子のめんみ漬け、春雨サラダ、リンゴ	
御茶菓子		ケーキ	和菓子	饅頭	パウムクーヘン	チョコウエハース、ゼリー	
	22	23	24	25	26	27	28
昼		ご飯、味噌汁、ホッケのみりん漬け焼き魚、豚キムチ、もずくときゅうりの和え物、バナナヨーグルト	ご飯、味噌汁、肉団子の甘酢あんかけ、小松菜の煮びたし、鮭の大根おろし和え、メロン	ご飯、けんちん汁、焼き魚(赤魚の粕漬)、茄子・ピーマン・南瓜の味噌炒め、白菜とほうれん草のお浸し、バナナ	五目御飯、味噌汁、ししやものフライ、長芋の梅和え、漬物、王林	ご飯、味噌汁、焼き魚(鮭の蜂蜜味噌漬け)、ひじきの炒り煮、きゅうりの酢の物、パイ	
御茶菓子		カステラ	スイートポテト	パウムクーヘン	カステラ	クッキー、ゼリー	
	29	30					31
昼		ご飯、味噌汁、焼き魚(鮭)、カブの煮物、アスパラとベーコンの炒め物、メロン					
御茶菓子		蒸しパン					