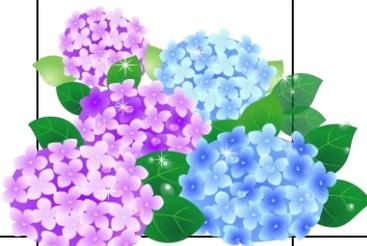


6月 献立表



現場：通所リハビリテーションひかり
 献立種類：常食（個別献立）
 期間：2018/6/1～2018/6/30

	月	火	水	木	金
					1
屋食					ごはん ハンバーグステーキ 野菜サラダ コンソメスープ 夏みかん缶
					エネルギー - 580kcal
	4	5	6	7	8
屋食	ごはん 豚肉ソテー和風きのこソース チンゲン菜とかにかまの和え物 春雨サラダ 味噌汁	ごはん たらの揚げ出し風 豆腐の味噌炒め ブロッコリーと海老の辛子ポン酢和え 清汁	牛丼 焼茄子 夏野菜のサラダ 味噌汁 もも缶	ごはん 鶏肉の胡麻味噌焼き 里芋の磯煮 ほうれん草のお浸し 清汁	ごはん 白身魚の七味マヨ焼き 長芋のえびあんかけ もずく酢 味噌汁
	エネルギー - 602kcal	エネルギー - 558kcal	エネルギー - 577kcal	エネルギー - 579kcal	エネルギー - 582kcal
	11	12	13	14	15
屋食	ごはん 鮭の南蛮漬け 南瓜いとこ煮 小松菜の和え物 味噌汁	ポークカレー 水菜とじゃこのサラダ コンソメスープ ヨーグルト	ごはん 鶏肉のピカタ 和風スパゲティ 白菜サラダ スープ	ごはん たらの豆乳クリーム煮 ジャーマンポテト 野菜サラダ オレンジ	ごはん 豚肉とレンコンの炒め煮 厚揚げおろしポン酢かけ ほうれん草のごま和え 味噌汁
	エネルギー - 579kcal	エネルギー - 595kcal	エネルギー - 595kcal	エネルギー - 573kcal	エネルギー - 585kcal
	18	19	20	21	22
屋食	*ご当地メニュー* ごはん せんざんぎ（愛媛県） 茄子の炒め物 白菜の甘酢和え 清汁	ごはん さばの照焼 豆腐の肉味噌かけ もやしの酢の物 清汁	ごはん 白身魚の中華あんかけ 大根の土佐煮 チンゲン菜の中華あえ 中華スープ	*夏至* 夏の香り寿司 茶碗蒸し ほうれん草の白和え 赤だし フルーツあんみつ	ごはん 鶏肉のくわ焼 ブロッコリーのとろみあん いんげんのごま和え 味噌汁
	エネルギー - 569kcal	エネルギー - 555kcal	エネルギー - 551kcal	エネルギー - 608kcal	エネルギー - 554kcal
	25	26	27	28	29
屋食	ごはん あじの生姜焼き 里芋の竜田揚げ風 コーンサラダ 味噌汁	ごはん 塩麴ローストチキン ほうれん草と卵のソテー ポテトサラダ コンソメスープ	ごはん 豚肉のごまだれ焼き 根菜の炒め煮 白菜のなめ茸和 味噌汁	ごはん 鯖の味噌煮 ごぼうと蒟蒻のピリ辛炒め きやべつの甘酢和え 清汁	ぶっかけ冷やしそば 竹輪の磯辺揚げ きゅうりの梅肉和え 水ようかん
	エネルギー - 584kcal	エネルギー - 588kcal	エネルギー - 568kcal	エネルギー - 568kcal	エネルギー - 569kcal

*材料の仕入れの都合により、献立が一部変更になることがあります。株式会社 魚国総本社