

◎ 過ごしやすい季節になりました。□

日	月	火	水	木	金	土
1	2	3	4	5	6	7
お休	<ul style="list-style-type: none"> メンチカツ 煮物 野菜サラダ 	憲法記念日 <ul style="list-style-type: none"> 筍ご飯 焼魚 筑前煮 胡麻酢和え 	みどりの日 <ul style="list-style-type: none"> 焼肉 煮浸し おひたし 	こどもの日 <ul style="list-style-type: none"> 八宝菜 切干大根の煮物 ポテトフリット 	<ul style="list-style-type: none"> 煮魚 キッシュ おひたし 	<ul style="list-style-type: none"> 山椒香る鶏のさっぱり煮 野菜炒め おひたし
	* あんみつ	* バナナケーキ	* プリン	* 和菓子	* シューアイス	* わらび餅
8	9	10	11	12	13	14
お休	<ul style="list-style-type: none"> 焼魚 海老チリ 南瓜の煮物 	<ul style="list-style-type: none"> 豚肉の葱味噌焼 煮物 マカロニサラダ 	<ul style="list-style-type: none"> カニ玉 五目きんぴら おひたし 	<ul style="list-style-type: none"> 酢鶏 煮物 おひたし 	<ul style="list-style-type: none"> ハンバーグ 茎若布の煮物 ポテトサラダ 	<ul style="list-style-type: none"> 煮魚 青椒肉絲 さつま芋のレモン煮
	* ヨーグルト	* お団子	* 杏仁豆腐	* スイートポテト	* チーズケーキ	* コーヒーゼリー
15	16	17	18	19	20	21
お休	<ul style="list-style-type: none"> チキンカレー 煮物 トマトサラダ 	<ul style="list-style-type: none"> 焼魚 一口餃子のあんかけ 胡麻和え 	<ul style="list-style-type: none"> ピーマンの肉詰 煮物 おひたし 	<ul style="list-style-type: none"> 煮魚 ミートグラタン おひたし 	<ul style="list-style-type: none"> ポークピカタ 五目煮 おひたし 	<ul style="list-style-type: none"> 天麩羅 ひじきの煮物 酢の物
	* 紅茶のケーキ	* ブラマンジェ	* お汁粉	* 抹茶寒天	* 桃のコンポート	* ショートケーキ
22	23	24	25	26	27	28
お休	<ul style="list-style-type: none"> 鮭の焼浸し 回鍋肉子 おひたし 	<ul style="list-style-type: none"> ポパイオムレツ 煮物 中華サラダ 	<ul style="list-style-type: none"> 煮魚 じゃが芋の炒め煮 おひたし 	<ul style="list-style-type: none"> ポークソテー 煮物 ナムル 	<ul style="list-style-type: none"> 鶏の塩麴焼 煮物 酢味噌和え 	<ul style="list-style-type: none"> ミートローフ 卵と春雨の炒め物 おひたし
	* マンゴープリン	* フルーツゼリー	* カルピスとクッキー	* シューアイス	* わらび餅	* ぜんざい
29	30	31				
お休	<ul style="list-style-type: none"> フリッター 煮物 人参サラダ 	<ul style="list-style-type: none"> 鶏の照焼 大根のスープ煮 おひたし 				
	* トライフル	* 水羊羹				

* 日頃、お気づきの点があれば、おっしゃってください。対応もご相談に応じます。