

## 2025年6月 献立表

| 日付 | 曜日 | 主食       | 副食献立                                                           |
|----|----|----------|----------------------------------------------------------------|
| 2  | 月  | 白ごはん     | 九州産豚肉のとんかつ<br>白菜とツナの炒め煮<br>春雨サラダ<br>塩茹でブロッコリー<br>洋梨            |
| 3  | 火  | うめ菜ごはん   | ハムチーズピカタ<br>マカロニとツナのカレー炒め<br>コールスロー<br>ミニポテト<br>みかん            |
| 4  | 水  | どんぶり     | ソースかつ丼<br>パインゼリー                                               |
| 5  | 木  | 香ばし青菜ごはん | かぼちゃコロッケ<br>ささみと胡瓜のごまドレ和え<br>炒り豆腐<br>ミニスティックチーズ<br>フルーツカクテル    |
| 6  | 金  | 白ごはん     | 鶏肉ケッチャップ焼き<br>野菜炒め<br>切干大根のきんぴら<br>ウインナー<br>オレンジ               |
| 9  | 月  | どんぶり     | 豚丼<br>いちごゼリー                                                   |
| 10 | 火  | 白ごはん     | 豚肉生姜焼き<br>ハッシュドポテト<br>マカロニサラダ<br>きゅうりのピクルス<br>洋梨               |
| 11 | 水  | こんぶごはん   | 鶏肉塩焼き<br>三色ナムル<br>さつまいものジャーマン炒め<br>ミニスティックチーズ<br>黄桃            |
| 12 | 木  | 白ごはん     | さばのカレー焼き<br>スパゲティソテー<br>ブロッコリーツナサラダ<br>ウインナー<br>黄桃             |
| 13 | 金  | わかめごはん   | スパニッシュオムレツ<br>ポパイソテー<br>鶏肉とがんもの煮物<br>塩茹でブロッコリー<br>パイン          |
| 16 | 月  | 白ごはん     | 照焼きハンバーグ<br>フライドおさつ<br>豚肉とキャベツの味噌炒め<br>ミニスティックチーズ<br>みかん       |
| 17 | 火  | 麦ごはん     | ほっけの塩焼き<br>挽肉と人参の炒め物<br>こんこん和え<br>ウインナー<br>黄桃                  |
| 18 | 水  | 香ばし青菜ごはん | かにクリームコロッケ<br>胡瓜の胡麻サラダ<br>チンジャオロース<br>塩茹でブロッコリー<br>洋梨          |
| 19 | 木  | どんぶり     | ビビンバ丼<br>オレンジゼリー                                               |
| 20 | 金  | 白ごはん     | ポークチャップ<br>ハッシュドポテト<br>キャベツと豆腐の春雨炒め<br>胡瓜のドレッシング和え<br>フルーツカクテル |
| 23 | 月  | 白ごはん     | チキンナゲット<br>人参しりしり<br>ごぼうの炒めもの<br>ウインナー<br>黄桃                   |
| 24 | 火  | どんぶり     | 親子丼<br>ピーチゼリー                                                  |
| 25 | 水  | わかめごはん   | 鮭フライ<br>ひじきサラダ<br>ビーフン炒め<br>きゅうりの中華和え<br>パイン                   |
| 26 | 木  | 青菜ごはん    | ミートボール<br>きのこスパゲティ<br>栄養きんぴら<br>塩茹でブロッコリー<br>洋梨                |
| 30 | 月  | おべんとう    |                                                                |

※食品につきましては、お配りしている献立表を確認して下さい。