



# 6月献立

当施設のお米は、北区八多町産です。  
お米がおいしいとご好評いただいています。

## 管理栄養士から一言



暑さも本格的になってきました。  
6月は、食中毒が増えてくる時期でもあります。デイサービスでも、安全面には細心の注意を行っていきます。ご家庭でも、長時間置いておくものについては、なるべく冷蔵庫に入れ、早めに食べたり、再加熱を行ったりして、食中毒の予防を行ってください。

## 持ち帰りお弁当

当日デイご利用された方限定



ごはん付 700円  
おかずのみ 600円

月	火	水	木	金	土
		1	2	3	4
		バイキング	ぶりの照り焼き チンゲン菜と 厚揚げの煮浸し 紅白なます	麻婆豆腐 筑前煮 紅白なます	鮭の南蛮漬け 野菜田楽 大豆サラダ
6	7	8	9	10	11
和風ハンバーグ 里芋とキノコ 味噌煮 いんげん胡麻和え	ちらし寿司 アジの南蛮漬け 冷奴	野菜オムレツ なすの味噌炒め 春雨サラダ	鯖の竜田揚げ かぼちゃ煮付け 紅白なます	鮭の照り焼き キャベツと揚げ の煮浸し 春雨サラダ	そうめん おにぎり 天ぷら
13	14	15	16	17	18
いなりすし 鯖の西京焼き もずく酢の物	かにたま 大豆の五目煮 茄子の 中華サラダ	揚げ鯖の あんかけ ひじきの煮付け かぼちゃサラダ	豚しゃぶ じゃが芋の そばろ煮 ブロッコリー-サラダ	鯖のホイル焼き 茄子の味噌炒め ブロッコリー-サラダ	肉じゃが チンゲン菜と 厚揚げの煮浸し キャベツの 梅和え
20	21	22	23	24	25
鶏肉と卵の甘酢煮 白菜煮付け かぼちゃサラダ	アジのスパイ シームニエル かぼちゃ煮付け 野菜の甘酢和え	冷やし中華 さつまいも甘煮 冷奴	鶏肉の チリソース風 なすの煮付け 白菜の胡麻和え	親子丼 切干煮つけ キャベツの 梅和え	アジの香味揚げ 大豆の五目煮 野菜サラダ
27	28	29	30		
鶏肉団子甘酢あん かぼちゃ煮付け 茄子の中華サラダ	そうめん おにぎり 天ぷら	鶏肉の梅しそ巻 き 里芋の煮付け ブロッコリー-サラダ	カレーライス 玉子焼き 甘酢和え		

※上記にごはんとみそ汁が付きます。  
※献立は当日の仕入れ状況により変更になる場合があります。ご了承くださいませようお願い申し上げます。