## 6月献立表(国立病院管理栄養士監修)

月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日	土曜日
1日	2日	3日	4日	5日	6日
鶏肉のおろしあんかけ	えびのチリソース	豚肉の味噌炒め	鶏肉の治部煮	赤魚の照り焼き	鯵の塩焼き
春雨サラダ	根菜マリネ	サワーキャベツ	ピーマンの炒り煮	人参のたらこ炒め	コールスロー
牛ごぼう	白菜と鶏肉の煮浸し	むしなすサラダ	梅ひじき	大根の煮付け	小松菜のオイスター炒め
もやしの中華あえ	カリフラワーのサラダ	高野豆腐のオランダ煮	青梗菜の中華炒め	酢の物	白菜の酢の物
からし和え	ひじきの炒り煮物	小松菜とえのきのソテー	茄子の焼き浸し	サラダ	牛ごぼう
270kcal	295kcal	269kcal	264kcal	261kcal	263kcal
8日	9日	10日	11日	12日	13日
鶏肉とねぎのくわ焼き	キャベツ入りメンチカツ	ぶり大根	鶏肉ときのこの和風炒め	たらの竜田揚げ	鶏ちゃん
白菜のピーナッツ和え	大豆のサラダ	小松菜の酢味噌和え	おろしあえ	にんじんシリシリ	おかか和え
茄子の揚げ浸し	バンバンジー	金平ごぼう	胡瓜と茄子の中華あえ	焼き茄子のたれかけ	マカロニサラダ
ひじきのサラダ	きのこソテー	わかめサラダ	白菜とツナの煮浸し	高野豆腐の含め煮	たけのこ炒め物
青梗菜の中華和え	いんげんのピーナッツ和え	カラフルピーマンソテー	小松菜とベーコンのソテー	酢の物	カリフラワーのスープ煮
266kcal	327kcal	274kcal	265kcal	266kca1	271kcal
15日	16日	17日	18日	19日	20日
鶏天	焼肉	肉じゃが	ホイコーロー	鯵の唐揚げ	豚肉の細切炒め
きのこべーコン炒め	レタスサラダ	ほうれん草炒め	インゲンの胡麻和え	もやしのナムル	がんも煮付け
たたきごぼう	竹の子ピリ辛煮	豚しゃぶ梅風味	大根のそぼろあんかけ	炒り豆腐	大根酢の物
ふきと筍煮物	エビのマリネ	白菜煮付け	焼き茄子	ほうれん草のかつおあえ	ハムサラダ
小松菜の和え物	ほうれん草のガーリック炒め	もやしのお浸し	やみつききゅうり	白菜の煮付け	きのこソテー
268kcal	258kcal	275kcal	274kcal	262kcal	271kcal
22日	23日	24日	25日	26日	27日
酢鶏	豆腐ハンバーグおろしポン酢	青椒肉絲	赤魚の煮付け	麻婆茄子	鶏肉黒ごま味噌焼き
ぜんまい煮	人参サラダ	白菜のなめ茸和え	ガーリック炒め	オムレツ	野菜マリネ
胡瓜もみ	牛しぐれ	小松菜の酢味噌和え	茄子のオランダ煮	サラダ	ほうれん草かつお和え
大根のそぼろがけ	もやしの胡麻和え	もやしのカレー炒め	野菜サラダ	小松菜のごまあえ	大豆の煮物
むしなすサラダ	青菜と厚揚げの炒め物	ふきの煮物	にんじんナムル	竹輪と白菜煮	ツナサラダ
289kcal	295kcal	270kcal	266kcal	285kcal	269kcal
29日	30日			.,	
ぶりのポン酢照り焼き	トンカツ味噌ソース			SES 1 7	
大根和風サラダ	しめじと筍の旨煮		A ROS		
野菜みそ炒め	胡瓜と蒸し鶏の酢の物		885		
いんげんの含め煮	チンゲン菜の炒め物			753	
青菜と厚揚げの炒め物	なめたけおろし和え		A STATE OF THE PARTY OF THE PAR	· SAS	

- \*仕入れの都合により献立を変更する場合が御座います。ご了承下さい。
- \*カロリーはライスの160gで269kcalをプラスしてください
- \*弊社のご飯は国産米を使用しています。

327kcal

264kcal

