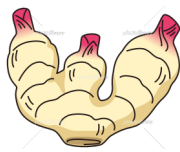


# 今月の menu 6月の献立

## 旬の食べ物 新ショウガ



初夏に早掘りした根ショウガを「新ショウガ」と呼びます。繊維がやわらかくみずみずしい。辛味も少ない。茎の付け根が鮮やかな紅色。

月	火	水	木	金	土
					1
					肉じゃが いんげんの バター炒め ほうれん草 の和え物
3	4	5	6	7	8
親子丼 里芋ときのこの 味噌煮 小松菜の おかか和え	豚肉の生姜焼き ひじきの煮付け 茄子とトマトのサ ラダ	アジの竜田揚げ 大根の煮付け もずくの酢の物	ちらし寿司 煮しめ ほうれん草 のお浸し 果物	鯖の南蛮漬け 大豆の五目煮 ブロッコリー サラダ	肉団子和風 あんかけ なすの田楽 大根サラダ
10	11	12	13	14	15
鶏肉の照り焼き 茄子の煮びたし ポテトサラダ	鮭のムニエル タルタルソース 切干大根煮付け 白菜胡麻和え	八宝菜 かぼちゃ煮付け ブロッコリー サラダ	和風ハンバーグ さつまいも甘煮 キャベツの 梅和え	ぶりの照り焼き 白菜と大根の煮 付けかぼちゃ サラダ	冷やし中華 煮しめ 煮豆
17	18	19	20	21	22
さつまいもと 豚肉の甘辛焼き 切干大根煮付け コールスロー サラダ	三色丼 茄子の煮びたし もずくの酢の物	豚しゃぶ 大豆の五目煮 ほうれん草 のお浸し	鮭の塩こうじ焼き ひじきの煮付け ポテトサラダ	そうめん (ぶっかけ) がんもの煮付け 煮豆 果物	マーボー茄子 南瓜煮付け キャベツの 梅和え
24	25	26	27	28	29
カレーライス 冷奴 紅白なます	鶏肉の塩こうじ 焼き 里芋のそぼろ煮 ほうれん草 のお浸し	鯖の西京焼き かぼちゃ煮付け ブロッコリー サラダ	麻婆豆腐 筑前煮 キャベツの 和え物	さばの味噌煮 大豆の五目煮 ポテトサラダ	つくね焼き ひじきの煮付け 冷奴

※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。ご了承いただ

※上記にごはんとみそ汁が付きます。



デイサービスセンターみねのさと [www.minenosato.com](http://www.minenosato.com)

みねのさと

検索

〒651-1302 神戸市北区藤原台中町2丁目2番3号 TEL 078-987-0128 FAX 078-987-0709