

# 【6月】小町大献立表

## ★★ おかずの特徴をご紹介 ★★

- 皆様に飽きがこないよう、おかずの種類を数百種以上取りそろえています。
- 全てのおかずが熟練した調理員の手作りです。
- 100%国内工場出荷ですので、安心・安全です。



日	昼食	夕食	日	昼食	夕食
6月 月 1 日 日	豚肉とナスの味噌炒め キャベツとツナのレモン和え チーズオムレツ 四色なます	アジと野菜の南蛮風 切干大根煮 茄子と厚揚げの照り炒め 中華風もやし炒め	6月 月 8 日 日	白菜と豚肉のうま煮 浅炒いふき オクラソーセージ大豆ソテー じゃが芋と牛蒡の塩きんぴら	白身魚の甘酢あん 山芋のガーリック風味 豆腐のチャンブラー ブロッコリーのペーコンソテー
6月 月 2 日 月	鶏肉と白菜の中華煮 ズッキーニとインゲンのソテー 豚肉とこんにゃく炒め 枝豆とカニカマの煮物	白身魚のハンバーグ(豆乳仕立て) 豆腐の柚子あんかけ 野菜のバジル炒め ハムとキャベツのマリネ	6月 月 9 日 月	サーモンフライ 南瓜のそぼろ煮 洋風けんちん煮 しっとり卵の花	鶏肉と里芋のカレー煮 カニ風味サラダ 筍と玉子の中華風炒め 青物の昆布〆
6月 月 3 日 火	ツナマヨコーンフライ 野菜の三杯酢 根菜の五目煮 ほつれん草とハムのクリーム煮	チキンと南瓜のシチュー パンノンジーサラダ(ドレッシング別添え) 大根のうま煮 ごぼうとれんこんの甘酢和え	6月 月 10 日 火	ブルコギチキン チングン菜のごま和え イカ入りつみれの炊き合せ 梅ごぼう	牛肉とほつれん草の炒め物 お魚厚揚げ じゃが芋としいたけの煮物 つぼ漬け
6月 月 4 日 水	炭火焼チキン(醤油ソース) ワカメの土佐酢和え 白菜麻婆 茄子のサレルノ風	豚の生姜焼き 海老ボテトサラダ 豆腐の和風煮 春雨の酢の物	6月 月 11 日 水	豚肉の甘辛炒め キャベツと挽肉の玉子炒め あさりと玉葱のにんにく醤油 三色豆(白・緑・赤)	鶏肉と水菜のおろしポン酢 小松菜の錦和え ソーセージのポトフ風 りんごのコンポート
6月 月 5 日 木	鶏肉とインゲンの味噌タレ焼き ゴマドレサラダ 南瓜のほっこり煮 青菜のおろし和え	豚肉とピーマンのペッパー炒め ボテソテー 彩り炒り豆腐 わかめと水くわいの酢の物	6月 月 12 日 木	洋風ロールキャベツ(トマトソース) ピーマンと竹の子の炒め物 味噌田楽 きのこのおひたし	とんかつ ノンのしりしり 鶏豆腐 ふろふき大根
6月 月 6 日 金	ホッケの照焼き ミニがんも 里芋ときのこのバターコンソメ炒め せんまいと竹輪の煮物	親子煮 しろ菜のお浸し 肉野菜煮込み スパゲティサラダ	6月 月 13 日 金	豚肉と豆腐の玉子とじ 冬瓜のあんかけ じゃが芋と鶏肉の炭火焼風炒め 三色炒め煮	サバの野菜入り甘酢煮 オクラのごま和え さつま芋のケチャップ煮 ツナマカロニサラダ
6月 月 7 日 土	ナガメヌケの味噌煮 ナスのトマトソース あさりとじゃが芋のピリ辛醤油仕立て 土佐酢和え(オクラ・人参・竹輪)	煮込みハンバーグ カリフラワーとブロッコリーの冷菓(6~9月限定) 鶏と大根の味噌煮 白滝のわかか煮	6月 月 14 日 土	鶏肉の山賊焼き 大根とカニカマの煮物 野菜炒め 蓮根の胡麻和え	ハンバーグオニオンソース 油揚げの玉子炒め ミネストローネ風 白滝と椎茸のピリ辛煮

