

【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。



昼食		夕食		昼食		夕食	
6月1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8日	白菜と豚肉のうま煮 浅炊ふき 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 豆腐のチャンプルー ブロッコリーのベーコンソテー	
6月2日	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9日	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 青物の昆布め	
6月3日	ツナマヨコーンフライ 野菜の三杯酢 根菜の五目煮 ほうれん草とハムのクリーム煮	チキンと南瓜のシチュー パンバンジーサラダ(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10日	ブルコギチキン チンゲン菜のごま和え イカ入りつみれの炊き合せ 梅ごぼう	牛肉とほうれん草の炒め物 お魚厚揚げ じゃが芋としいたけの煮物 つぼ漬け	
6月4日	炭火焼チキン(醤油ソース) ワカメの土佐酢和え 白菜麻婆 茄子のサレレノ風	豚の生姜焼き 海老ポテトサラダ 豆腐の和風煮 春雨の酢の物		6月11日	豚肉の甘辛炒め キャベツと挽肉の玉子炒め あざ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5日	鶏肉とインゲンの味噌ダレ焼き 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 ポテトソテー 彩り炒り豆腐 わかめと水くわいの酢の物		6月12日	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 人参のしりしり 鶏豆腐 ふるふき大根	
6月6日	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 ぜ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13日	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7日	ナガメヌケの味噌煮 ナスのトマトソース あざ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菜【6-9月限定】 鶏と大根の味噌煮 白滝のおかか煮		6月14日	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	

	昼食	夕食		昼食	夕食		昼食	夕食
6月1日	赤魚の煮付け	ホイコーロー	6月2日	ナガメヌケの昆布煮	マスタードマヨチキン	6月3日	若鶏の利休焼き	あじフライ
5日	竹の子のピリ辛炒め	油揚げとこんにゃくの白和え	2日	南瓜煮洋風仕立て	シューマイ	2日	切り昆布とさつま揚げの煮もの	厚揚げのそぼろ煮
6日	高野豆腐のがめ煮	野菜のごま味噌煮	2日	鶏挽き肉と大豆の含め煮	マーボー豆腐	9日	白菜とミンチの中華炒め	糸コンと鶏肉の煮物
日	オクラのおかか和え	ほうれん草のバターソテー	日	ナスの味噌炒め	小松菜の磯辺和え	日	コーン春雨サラダ	青菜のナムル
6月1日	豚肉のジンギスカン風	鶏肉ときこのトマト煮	6月2日	いわし入り団子の柚子あんかけ	青椒肉絲	6月3日	チリソースミートボール	豚肉とエリンギのバター醤油
1日	南瓜のいとこ煮	小松菜の菜種和え	2日	枝豆とカニカマの煮物	じゃがバター	3日	カニ風味サラダ	麩と檀のさっと煮
6日	炒り鶏	酢豚風炒め	3日	あさりとほうれん草の玉子どじ	ビーフンの塩炒め	0日	大根と椎茸の煮物	鶏肉とブロッコリーのさっぱり炒め
月	茄子の胡麻みぞれ和え	タラモサラダ	日	キャベツのコールスローサラダ	切干大根と小松菜の煮物	月	竹輪と野菜の胡麻よごし	小松菜と玉葱のソナ和え
6月1日	酢豚	焼き鳥風	6月2日	牛どじ煮	焼肉メンチ			
7日	無限なす	キャベツのピリ辛漬け	2日	青菜の彩り和え	ピビンバソテー			
1日	ひじきと挽肉の炒め物	野菜の甘酢炒め	4日	豆腐しんじょの炊き合せ	大根のうま煮			
火	しろ菜のごま炒め	大根サラダ(ドレッシング別添え)	日	大根のエビあんかけ	れんこんの生姜炒め			
6月1日	白身魚フライ	豚肉と春菊のオイスター炒め	6月2日	鶏肉とナッツのチリソース	豚肉の梅おろし			
8日	切干ゆず風味	ほうれん草のナムル	5日	肉焼きそば	コーンとソナのサラダ			
水	野菜の味噌炒め	がんもの含め煮	日	あさりどじゃが芋のクリーム煮	カレー風味ソテー			
6月1日	ピリ辛こんにゃく	パンプキンサラダ	日	青菜ときこのオリーブ蒸し	さつま揚げの味噌炒め			
6月1日	豚肉とチンゲン菜の塩タレ炒め	鶏の柚子胡椒焼き	6月2日	豚すき	和風ハンバーグ			
9日	ベーコンとたまごサラダ	オクラとコーンのおろし和え	2日	甘辛大根とこんにゃくの炒め煮	小松菜の辛子和え			
木	はんべんと野菜の田舎煮	豚肉ともやし炒め	6日	さつま芋の煮しめ	中華風鶏さんびら			
6月1日	茄子のサレレノ風	白菜の錦和え	日	ほうれん草の磯辺和え	南瓜サラダ			
6月2日	ごぼう入り鶏団子煮	豚肉と大根のバター醤油風味	6月2日	豚肉とえのきのトマトソース炒め	関西風オムレツ			
20日	青菜と蒲鉾の和え物	キャベツのゆかり和え	2日	切干とベーコンの煮物	チンゲン菜ときこのソテー			
金	豚肉と筍の炒め煮	サケじゃが	7日	茄子のそぼろ煮	根菜の五目煮			
6月21日	南瓜のソテー	小松菜の柚子和え	日	春菊のお浸し	ひじきサラダ			
6月21日	牛しぐれ煮	チキンステーキ(トマトソース)	6月2日	洋風ロールキャベツ(コンソメ)	ブルコギ			
土	大学芋	竹の子と人参のおかか煮	2日	里芋としめじの煮物	二色和え			
1日	中華うま煮炒め	豚肉とこんにゃく炒め	8日	ナスとイタリアン野菜の塩炒め	ハムと玉葱の玉子どじ			
土	三色彩り漬け(大根・野沢菜・人参)	きのことハムのソテー	日	ぶきの二杯酢	梅酢和え(ワカメ・オクラ・油揚げ)			