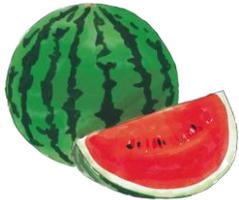


2025年

きんもくせい7月のメニュー

月	火	水	木	金
	1	2	3	4
	焼き餃子 豆腐マヨネーズ グラタン	さば竜田のおろし煮 人参しりしり	太巻き寿司 小松菜とひき肉の とろみ炒め	鮭の南蛮漬け 豆腐の バンバンジーのせ
7	8	9	10	11
豚のしょうが焼き 胡瓜のからし漬け	白身魚の甘酢あん 豆腐ステーキ	味噌ハンバーグ 茄子の薬味のせ	かじきとベーコンの 青しそ春巻 南瓜の ヨーグルトサラダ	長芋と鶏肉の バターポン酢炒め 新ごぼうの 中華サラダ
14	15	16	17	18
味噌串カツ もずくとしらすの 冷や汁	春巻 茄子の生姜浸し	マーボー春雨 小松菜と厚揚げの 炒め物	海老と玉ねぎの 塩炒め ポテトサラダ	新生姜の肉巻き レタスの 酢みそ和え
21	22	23	24	25
海老と野菜の天ぷら 卵とトマトの 炒め物	ささ身の カリカリチキン クリームチーズ ポテト	鱈フライ 夏野菜サラダ	焼き肉チキン ピーマンの ちりめんじゃこ炒め	揚げ魚の薬味おろし 胡瓜と寒天のサラダ
28	29	30	31	
サーモンクリーム シチュー コールスロー	豚しゃぶと蒸し茄子 のごま浸し キャベツの レンチン蒸し	魚の蒸し物 香味野菜のせ キャベツとじゃこの 和え物	休所日	