

令和8年6月予定献立表

日	曜	主食	献立名			
1	月	白飯	鯖の塩焼き	茎わかめ入りきんぴら	鶏だんご汁	
2	火	愛知の米粉入りパン	米粉コロケ	ラタトゥイユ	イタリアンサラダ	
3	水	白飯	ビビンバ(肉)	ビビンバ(ナムル)	春雨スープ	乾燥小魚
4	木	白飯	まぐろのレモンソース	昆布和え	玉麩汁	
5	金	白飯	照り焼きハンバーグ	切り干し大根の炒め煮	じゃがいもの白味噌汁	
8	月	白飯	けんちん信田の含め煮	うま塩野菜	筑前煮	
9	火	白飯	ひじき入り鶏そぼろ井の具	和風ポテトサラダ	つみれ汁	
10	水	白飯	たことれんこんの甘辛炒め	おかか和え	わかめの味噌汁	
11	木	きしめん	きしめんの汁	ビーンズサラダ	ミニ揚げパン	
12	金	白飯	しゅうまい (小2・中3個)	なす入り麻婆豆腐	中華サラダ	
15	月	白飯	肉じゃが	たらの銀紙焼き	新香和え	
16	火	くろロールパン	トマトスパゲティ	枝豆サラダ	冷凍パイナップル	
17	水	白飯	鶏肉の唐揚げ (小・中2個)	おひたし	具だくさん汁	
18	木	白飯	しょうが炒め	三つ葉とツナのごま和え	豆腐の味噌汁	
19	金	愛知の大根菜ごはん	めひかりフライ (小2・中3個)	キャベツの赤じそ漬	冬瓜汁	メロンゼリー
22	月	白飯	厚焼きたまご	大根のそぼろ煮	甘酢和え	
23	火	白飯	青椒肉絲	えび入り中華スープ	ーロチーズ (小中2個)	
24	水	麦ご飯	米粉のチキンカレー	青のりごぼうチップス	大根サラダ	
25	木	中華麺	しょうゆラーメンの汁	揚げぎょうざ (小2・中3個)	フルーツ白玉	
26	金	白飯	鮭の香味ソースがけ	大豆の五目煮	豚汁	
29	月	白飯	ツナフレークごはんの具	いそか和え	沢煮椀	冷凍みかん
30	火	白飯	いかフライの甘味噌かけ	高野豆腐の卵とじ	梅和え	