

令和7年7月予定献立表

	火 1日	水 2日	木 3日	金 4日	土 5日	日 6日
朝食	ご飯 玉ねぎスープ ソーセージとキャベツのソテー 白身魚と豆腐の天ぷら バナナ 牛乳	ご飯 みそ汁 鮭の塩焼き 白菜のとうもろ煮 マンゴーゼリー 牛乳	ご飯 かぶのスープ 卵とほうれん草のソテー 温野菜サラダ バナナ 牛乳	ご飯 みそ汁 肉じゃが キャベツのたくあん和え 温泉卵 牛乳	◎ダブルソフト ※ご飯 ポトフ 豆腐野菜ハンバーグ 豆とコーンのサラダ バナナ・牛乳	ご飯 ほうれん草のスープ ツナと白菜のうま煮 ミートボールのケチャップ風味 納豆 牛乳
昼食	中華丼(豚肉) コーン卵スープ 春雨のソテー わかめときゅうり酢の物 アップル&キャロットジュース	ご飯 すまし汁 鶏肉のバーベキューソース じゃが芋のきんぴら しらすとキャベツの味噌和え りんごジュース	ご飯 すまし汁 鰯の生姜焼き 肉野菜のみそ炒め れんこんのごまあえ	ご飯 ワンタンスープ 豚二郎炒め 鱈のチリソース煮 焼き豚と青梗菜の中華和え	ご飯 けんちん汁 鮭のゆうあん焼き 青菜の卵とじ 揚げパンとキャベツの和風サラダ 【おやつ】揚げパン	◎冷やしうどん ※ご飯・すまし汁 鶏もも焼鳥風 ひじきと厚揚げ煮 かにかまとアスパラの和え物 ヨーグルト
夕食	ご飯 すまし汁 豚肉のキャベツ巻き 油揚げと青菜の煮びたし ツナポテトサラダ ダイズゼリーみかん	◎ひき肉あんかけラーメン ※ひき肉あんかけチャーハン・中華スープ 鶏肉と厚揚げのうま煮 かにかまと菜の花の和え物 オレンジ	ご飯 コンソメスープ 煮込みハンバーグ マッシュポテト シーフードサラダ(伊・加) 寒天フルーツ	◎スパゲッティミートソース ※ご飯・豚肉のケチャップソース オクラのスープ バイクドポテト 5色サラダ カットマンゴー	ご飯 とろろ昆布汁 豚肉のピリ辛焼き さつま芋のバター煮 じゃこサラダ メロン	ご飯 じゃがコーンスープ さばのマスタード焼き 人参とキャベツのソテー 豚しゃぶサラダ ミックスフルーツ
朝食	7日	8日	9日	10日	11日	12日
朝食	ご飯 みそ汁 鶏肉とお麩の卵とじ かぼちゃしゅうまい しらす干し 牛乳	ご飯 ジュリエンスープ ミートオムレツ ハムときのこのソテー バナナ 牛乳	ご飯 みそ汁 鮭の塩焼き 厚揚げと大根の煮物 いちごゼリー 牛乳	ご飯 野菜スープ じゃが芋のクリーム煮 ブロッコリーのガーリックソテー バナナ 牛乳	ご飯 みそ汁 えのき豚 ハムと小松菜のソテー 卵焼き 牛乳	◎ミルク丸パン ※ご飯 ポテトのスープ 豚肉と玉ねぎの炒め物 コーンサラダ バナナ・牛乳
昼食	ビビンバ ビーフンスープ みそポテト わかめサラダ	ご飯 中華風スープ 厚揚げの肉あんかけ にらとじゃがいものソテー ツナと大根の中華和え	ご飯 カリフラワーのポタージュ 鰯のムニエルマトソース マカロニのソテー エビサラダ アップル&キャロットジュース	ご飯 すまし汁 鶏肉のマヨコーン焼き 厚揚げの炒め煮 ささみとキャベツの和え物 ヨーグルト	ご飯 コンソメスープ さばのカレー風味 ベーコンと南瓜のソテー チーズサラダ	◎スパゲッティチキンマトクリーム ※ターメリックライスチキンマトクリーム コンソメスープ ポテトのツナマヨ焼き サラミサラダ
夕食	枝豆ご飯 七夕そうめん 鶏肉から揚げ ベーコンと南瓜のソテー 七夕ゼリー	ご飯 コンソメスープ かじきのカレーチーズかけ 卵と野菜の炒め物 コブサラダ オレンジ	豚肉の卵とじ丼 すまし汁 蒸しポテト ハムと小松菜の和え物 水羊羹	ご飯 青梗菜のスープ ピーマン入りハンバーグ たけのこと卵の中華炒め わかめと大根の和え物 カットパイ	◎回鍋肉麺 ※回鍋肉丼・中華スープ 甘辛ポテト バナナスー アロエみかん	ご飯 コーン卵スープ 鯖の中華あんかけ 豚肉の細切り炒め 小松菜とキャベツのごまあえ ダイズゼリーみかん
朝食	14日	15日	16日	17日	18日	19日
朝食	ご飯 みそ汁 ソーセージと野菜のカレーソテー 卵焼き 韓国のり 牛乳	ご飯 ほうれん草のスープ 鶏団子のコンソメ煮 ミニポテト バナナ 牛乳	ご飯 みそ汁 鮭の塩焼き 鶏肉と大根の煮物 マンゴーゼリー 牛乳	ご飯 卵と玉ねぎのスープ たららのトマト煮 ハムとほうれん草のソテー バナナ 牛乳	ご飯 みそ汁 挽肉と豆腐の煮物 ツナともやしの炒め 温泉卵 牛乳	◎ロールパン ※ご飯 カレースープ ジャーマンポテト 卵とブロッコリーのサラダ バナナ・牛乳
昼食	豚そぼろ丼 ワンタンスープ 青のりポテト 野菜のナムル ヨーグルト	ご飯 とん汁 鱈の照り焼き 切り干し大根の煮物 ほうれん草ともやしのごまあえ アップル&キャロットジュース	ご飯 すまし汁 肉豆腐 芋餅みそバター ほうれん草のお浸し	ご飯 わかめスープ ブルコギ(韓国風焼肉) 枝豆ポテト キャベツの昆布和え	ご飯 コーンポタージュスープ 鮭のパン粉焼き ナポリタン チーズとハムのサラダ ジョアムスカット	ご飯 すまし汁 豚肉の生姜焼き 五目ひじき煮 小松菜の磯和え 【おやつ】鶏肉のから揚げ
夕食	鶏の炊き込みご飯 すまし汁 さばの竜田揚げ ちくわと高野豆腐の煮物 白菜浅漬 パインゼリー	ご飯 にら玉スープ 豚肉にんにくソース 厚揚げ煮 いかとわかめの中華和え すいか	◎和風アサリとブロッコリーの Pasta ※アサリのカレーピラフ トマトスープ ミートローフ たまごポテトサラダ アロエみかん	ご飯 ごぼうスープ 鶏つくねバーグ 味噌の田楽 ホタテと大根サラダ ミックスフルーツ	◎焼きそば ※卵チャーハン 小松菜のスープ さつま芋のマッシュ ささみときゅうりの和え物 ミニクレープパニラ	ご飯 中華風スープ 鮭の酢豚風 豆腐のかに卵とじ ダイコンサラダ ダイズゼリーみかん
朝食	21日	22日	23日	24日	25日	26日
朝食	ご飯 みそ汁 豚肉といんげんの炒め物 肉詰めいなり煮 しらす干し 牛乳	ご飯 きのこのスープ オムレツ ツナとキャベツのソテー バナナ 牛乳	ご飯 みそ汁 鮭の塩焼き じゃが芋のそぼろ煮 いちごゼリー 牛乳	ご飯 野菜スープ 鶏肉とキャベツの卵とじ 蒸し野菜マヨ添え バナナ 牛乳	ご飯 みそ汁 ちくわと野菜の煮物 キャベツのごま炒め 卵焼き 牛乳	◎こどもパン ※ご飯 なすのスープ ソーセージエッグ みかん入りサラダ バナナ・牛乳
昼食	ご飯 ソーセージと野菜のスープ かじきのクリームソース エビとじゃが芋のソテー フルーツサラダ	キムチチャーハン ワンタンスープ コーンポテト ささみときゅうりの和え物 アップル&キャロットジュース	ご飯 コンソメスープ 豚肉のピザチーズ焼き ソーセージと野菜のソテー れんこんじゃこサラダ	ご飯 すまし汁 鰯の蒲焼き 鶏肉と豆腐の治部煮 菜の花ともやしの和え物 ジョアプレーン	ご飯 すまし汁 鮭のバターしょうゆ焼き 豚肉と焼き豆腐の煮物 オクラと大根のおかか和え	◎冷やし中華 ※焼き豚チャーハン・中華スープ さつま揚げとじゃが芋煮 モロヘイヤののり和え ヨーグルト 【誕生日ケーキ】チーズケーキ
夕食	コーンご飯 すまし汁 豚肉おろしソース 豆腐の卵とじ 白菜と人参のおかか和え なめらかプリン	ご飯 すまし汁 白身魚とちくわの磯辺揚げ 牛肉と里芋の煮物 ハムと大根のサラダ すいか	◎豆腐あんかけうどん ※豆腐あんかけご飯・すまし汁 豚レバーの甘辛 大根のおかか和え ミックスフルーツ	ご飯 中華風スープ チキン南蛮タルタルソース じゃが芋のソテー わかめサラダ 牛乳寒天	◎ナポリタン ※ソーセージピラフ チキンソテー じゃがコーンスープ ツナコーンスローサラダ 寒天フルーツ	ご飯 すまし汁 豚肉の三色ロール 豆腐の味噌煮 小松菜のひじき和え プリン
朝食	28日	29日	30日	31日	「職員向けにブラックライトを用いた手指衛生点検を行いました。」	
朝食	ご飯 みそ汁 たららの卵とじ ほうれん草しゅうまい のり佃煮 牛乳	◎ダブルソフト ※ご飯 ほうれん草のスープ 鶏肉のトマト煮 ポテトサラダ バナナ・牛乳	ご飯 みそ汁 鮭の塩焼き 豚肉と大根の煮物 煮豆 牛乳	ご飯 大根のスープ ソーセージのケチャップ炒め 鶏肉とブロッコリーの温サラダ バナナ 牛乳	<p>感染対策の標準予防策として手指衛生は基本となるものとの考えより、数年前より年2回継続的に手指衛生点検をしています。</p> <p>視覚的に評価することで、非常に解り易く危機感を持つことが出来ます。</p> <p>職員の正しい手洗いは、感染症が起きた時の拡大の要因にならないためにも重要です。</p> <p>また、子供たちに正しい手洗いを伝えることにも役立ちます。</p>	
昼食	ご飯 冬瓜のスープ ポークチャップ チーズポテト ツナとアスパラのサラダ	オムライス ジュリエンスープ マカロニクリーム煮 いかと夏野菜のソテー とうもろこし	ご飯 すまし汁 鶏の照り焼き 人参しりしり 白菜ののり和え	ご飯 すまし汁 さばの塩焼き 鶏肉と高野豆腐の煮物 ツナとアスパラの和え物 ヨーグルト	<p>1、まずはじめに、蛍光クリームを手指全体にすり込み乾かします。</p> <p>2、次に、石鹸と流水で手洗いをします。</p> <p>3、ブラックライトに当ててみると、洗い残しのある部分は光ります。</p>	
夕食	かやくご飯 すまし汁 エビバーグ ごぼうサラダ チョコプリン	豚丼 すまし汁 さつま揚げと高野豆腐の煮物 かぶのゆず和え オレンジ	◎青椒肉絲麺 ※青椒肉絲丼 野菜スープ スイートポテト風 ほうれん草のごまあえ カットマンゴー	ご飯 キャベツのスープ チーズハンバーグ フライドポテト キャロットサラダ 寒天フルーツ		

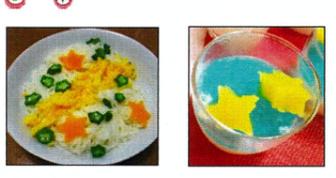
★短冊に願いを込めて★

笹の葉に飾る短冊は、織物の上手な織姫のように(織姫にあやかって)、「物事が上達しますように」と、お願いをしたのが始まりだと言われています。

笹の葉に飾ると、織姫と彦星の力で願いが叶えられたり、みんなを悪いものから守ってくれるという言い伝えがあるのだそうです。

給食では天の川をイメージしたミニそうめんとゼリーを用意しました。

『七夕の夕食』
今月の献立



「七夕そうめん」「七夕ゼリー」

◎お知らせ◎

◎手作りおやつは、7月5日(土)「揚げパン」、19日(土)「鶏肉のから揚げ」を提供します。

◎誕生日ケーキは、7月27日(日)「チーズケーキ」を提供します。

◎7月の検食当番は「くろみ」ユニットです。土日祭日の朝食、昼食、夕食および平日の夕食各1食が対象です。





栄養価【7月平均】

◎選択食「めん」と「パン」を選んだ方

エネルギー 2,177kcal
タンパク質 91.7g
脂質 65.8g

◎選択食をごはんを選んだ方
エネルギー2,185kcal タンパク質 89.3g 脂質 63.

東京都東村山福祉園