令和7年6月 (前半)

名東パラダイス献立表

\Box	月	火	水	木	金	土
1	2	3	4	5	6	7
	ごはん	ごはん	ごはん	ごはん	ごはん	ごはん
	鶏団子のトマト煮	鶏団子のトマト煮	白身魚のねぎソース	白身魚のねぎソース	肉豆腐	肉豆腐
	マカロニサラダ	マカロニサラダ	ひじきの煮物	ひじきの煮物	大根のごま酢和え	大根のごま酢和え
	もやしスープ	もやしスープ	味噌汁	味噌汁	味噌汁	味噌汁
	香の物	香の物	香の物	香の物	香の物	香の物
8	9	10 誕生会	11 誕生会	12	13	14
	ごはん	ちらし寿司	ちらし寿司	ごはん	ごはん	うどん
	生姜焼き	茄子の煮びたし	茄子の煮びたし	鰆の幽庵焼き	鰆の幽庵焼き	いなり寿司
	ほうれん草の白和え	卵豆腐	卵豆腐	じゃがいもの煮物	じゃがいもの煮物	きゅうりとささみの梅和え
	すまし汁	お吸い物	お吸い物	味噌汁	味噌汁	杏仁豆腐
	香の物	メロン	メロン	フルーツ	フルーツ	
15	16	17	18	19	20	21
	うどん	ごはん	ごはん	中華飯	ごはん	中華飯
	いなり寿司	鶏の唐揚げ	鶏の唐揚げ	もやしのナムル	生姜焼き	もやしのナムル
	きゅうりとささみの梅和え	オクラのおかか和え	オクラのおかか和え	にら玉スープ	ほうれん草の白和え	にら玉スープ
	杏仁豆腐	味噌汁	味噌汁	フルーツ	すまし汁	フルーツ
		香の物	香の物		香の物	

令和7年6月 (後半)

名東パラダイス献立表

	月	火	水	木	金	土
22	23	24	25	26	27	28
	かつ丼	かつ丼	ごはん	ごはん	ごはん	ごはん
	青菜の胡麻和え	青菜の胡麻和え	鶏肉のおろしソースがけ	鶏肉のおろしソースがけ	塩鮭	塩鮭
	味噌汁	味噌汁	かぼちゃのいとこ煮	かぼちゃのいとこ煮	がんもの煮物	がんもの煮物
	フルーツ	フルーツ	わかめスープ	わかめスープ	春雨の酢の物	春雨の酢の物
	しば漬け	しば漬け	香の物	香の物	味噌汁	味噌汁
					香の物	香の物
00	00					

29 30

カレーライス さつま芋サラダ コンソメスープ フルーツ らっきょう







じめじめとした梅雨が間もなく始まりますね さて13日、14日の献立にある『幽庵焼き』とは・・・ 江戸時代の茶人・北村祐庵が考案したと言われています。

魚を幽庵地(柚子などの柑橘類を加えて調味液を合わせたもの)に漬けて焼き 上げた料理です。

パラダイスで初のメニューとなりますのでお楽しみに!

※食材や献立が都合により変わる場合がございます。ご了承下さい。