

令和7年6月

(前半)

名東パラダイス献立表

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

令和7年6月

(後半)

名東パラダイス献立表

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