



令和6年7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
	ハヤシライス グリーンサラダ コンソメスープ フルーツ	ハヤシライス グリーンサラダ コンソメスープ フルーツ	卵とじうどん <small>ささみとほうれん草の和え物</small> さつま芋のレモン煮 ゆかりごはん フルーツ	卵とじうどん <small>ささみとほうれん草の和え物</small> さつま芋のレモン煮 ゆかりごはん フルーツ	ごはん 鯖のねぎ塩麹焼き 茄子の煮物 もずくの酢の物 みそ汁 香の物	ごはん 鯖のねぎ塩麹焼き 茄子の煮物 もずくの酢の物 みそ汁 香の物
7	8	9 誕生会	10	11 誕生会	12 誕生会	13
	ごはん 塩鮭 切干大根の煮物 もずくの酢の物 みそ汁 香の物	赤飯 鯖の西京焼き <small>卵豆腐のホタテあんかけ</small> シラスの酢の物 吸い物 フルーツ	ごはん 塩鮭 切干大根の煮物 もずくの酢の物 みそ汁 香の物	赤飯 カレイの照り焼き <small>卵豆腐の蟹あんかけ</small> <small>きゅうりの梅肉和え</small> 吸い物 フルーツ	赤飯 カレイの照り焼き <small>卵豆腐の蟹あんかけ</small> <small>きゅうりの梅肉和え</small> 吸い物 フルーツ	ごはん 豚肉の酢醤油和え ひじきの煮物 みそ汁 香の物
14	15 海の日	16	17	18	19	20
	海老ピラフ グリーンサラダ もやしスープ フルーツ	海老ピラフ グリーンサラダ もやしスープ フルーツ	ごはん 鶏肉の三味焼き かぼちゃの煮物 七夕汁	ごはん 鶏肉の三味焼き かぼちゃの煮物 七夕汁	ごはん つくねの梅あんかけ 人参のマリネ じゃが芋の煮物 みそ汁 香の物	ごはん つくねの梅あんかけ 人参のマリネ じゃが芋の煮物 みそ汁 香の物

令和6年7月 (後半)

名東パラダイス献立表

	月	火	水	木	金	土
21	22	23	24 土用の丑	25 パリオリンピックメニュー	26 パリオリンピックメニュー	27
	ごはん ハンバーグ ポテトサラダ みそ汁 香の物	うな丼 なすの煮浸し すまし汁 香の物 フルーツ	うな丼 なすの煮浸し すまし汁 香の物 フルーツ	ビーフシチュー クロワッサン ニース風サラダ りんごのコンポート	ビーフシチュー クロワッサン ニース風サラダ りんごのコンポート	ごはん ハンバーグ ポテトサラダ みそ汁 香の物
28	29	30	31			
	わかめごはん 豚肉の冷しゃぶ じゃが芋の煮物 すまし汁 フルーツ	わかめごはん 豚肉の冷しゃぶ じゃが芋の煮物 すまし汁 フルーツ	ごはん 豚肉の酢醤油和え ひじきの煮物 みそ汁 香の物			
		<p>土用の丑の日にうなぎを食べるようになった理由は諸説ありますが、江戸時代に平賀源内が、丑の日にちなんだ『う』から始まる食べ物を食べると夏負けしないという風習があった事を思い出しうなぎ屋に「本日土用の丑」と張り紙をするアドバイスをしうなぎのイメージが広く広まったと言われています。 今月はパリオリンピック開会式がありますので、オリンピック特別メニューもお楽しみ下さい。</p>				
<p>※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。</p>						