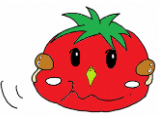


令和8年7月

月	火	水	木	金
		1 ご飯	2 カレーミートサンド (ミルクパン)	3 こぎつね丼 (ご飯)
		さけの粒マスタード焼き	大豆サラダ	根菜みそ汁
		春雨サラダ	もずくのスープ	トマト
		万願寺唐辛子の炒め煮		
				
6 ご飯	7 ご飯	8 ご飯	9 黒糖パン	10 ご飯
厚揚げのみそ炒め	星型コロッケ (ソース)	さばの塩焼き	トマトソースハンバーグ	ホキの竜田揚げ
うまごまきゅうり	天の川汁	ごま酢和え	イタリアンドレッシングサラダ	信田和え
ワンタンスープ	七タゼリー	心のみそ汁	小松菜のスープ	豆腐のみそ汁
				
13 ご飯	14 夏野菜のカレーライス (ご飯)	15 ご飯	16 味付けパン	
ヤンニョムチキン	切干し大根の洋風炒め	あじフライ (ノンエッグタルタルソース)	ツナと夏野菜のカップ焼き	
ひじきのサラダ	すいか	梅和え	スープ煮	
わかめスープ		水菜のはりはり汁	ヨーグルト	
				 終業式 

7月の新メニュー 【うまごまきゅうり】

☆ 材料 ☆ (2人分)

- ・きゅうり 100g
 - ・かまぼこ 10g
 - ・いりごま 小さじ2/3
 - ・すりごま 小さじ1
 - ・食塩 少々
 - ・砂糖 小さじ1/3

- ・鶏ガラスープの素 小さじ1/3
 - ・淡口しょうゆ 小さじ1/4
 - ・ごま油 小さじ2/1
- 

☆ 作り方 ☆

- ① きゅうりは、厚めの輪切りにする。
かまぼこは、いちょう切りにする。

② きゅうりとかまぼこ、調味料、ごまを和える。

