


2018年 6月 ココリス献立表
*印はココリス調理

日付	献立名	日付	献立名
1日 (金)	卵とじうどん 小松菜とちくわのミックスサラダ オレンジ	16日 (土)	お弁当の日 
4日 (月)	(一般) バターロール クリームシチュー ブロッコリーとコーンのサラダ オレンジゼリー (ソフト) 粥 シチュー ツナサラダ ミニゼリー	18日 (月)	(一般) 野菜たっぷりちゃんぽん ひじきと大豆のサラダ バナナ (ソフト) 粥 野菜炒め 冷奴 味噌汁 (麩)
5日 (火)	白身魚とごぼうの炊き込みご飯 人参の金平 小松菜とコーンの味噌汁 バナナ	19日 (火)	ハヤシライス 福神漬け もやし他の中華風ごま酢和え ヨーグルト
6日 (水)	(一般) 焼きそば ニラ玉スープ 鮭とキャベツのサラダ (ソフト) 粥 鮭の照り焼き 豚汁 さつま芋のレモン煮	20日 (水)	(一般) ビビンバ オレンジ 豆腐としめじのスープ (ソフト) 粥 麻婆豆腐 ナムル わかめスープ
7日 (木)	(一般) わかめご飯 鶏肉の塩焼き 白菜のゆかり和え 具沢山味噌汁 (ソフト) 粥 豚肉の生姜焼き かき玉汁 キャベツサラダ	21日 (木)	(一般) ご飯 鶏肉の照り焼き 三度豆とキャベツの胡麻和え 小松菜とちくわのすまし汁 (ソフト) 粥 鶏肉の照り焼き 大根サラダ 味噌汁 (さつま芋)
8日 (金)	親子丼 オレンジ ちりめんじゃこ入り わかめと胡瓜の酢の物	22日 (金)	(一般) 食パン 一口チーズ 白身魚のフライ タルタルソース 豆苗とコーンのスープ
11日 (月)	(一般) カレーうどん バナナ ひじきとさつま芋のサラダ (ソフト) 粥 カレー ミニゼリー 胡瓜とワカメの酢の物	25日 (月)	(一般) バターロール ビーフシチュー 大根サラダ ぶどうゼリー (ソフト) 粥 タラの酒蒸し 人参サラダ 味噌汁 (小松菜・うす揚げ)
12日 (火)	散らし寿司 具沢山すまし汁 オレンジ	26日 (火)	ご飯 鮭の西京焼き ピーマンのおかか和え 豆腐と玉ねぎのすまし汁
13日 (水)	(一般) バターロール グリルチキン ミックスサラダ 野菜スープ (ソフト) 粥 鶏肉のトマト煮 ほうれん草ソテー コンソメスープ (コーン)	27日 (水)	(一般) 冷やし中華風 バナナ アスパラとキャベツの胡麻和え (ソフト) 粥 肉じゃが コーンサラダ 清汁 (とろろ昆布)
14日 (木)	(一般) きのこと入り炊き込みご飯 ひじきと豚肉のサラダ 豆腐とわかめのすまし汁 (ソフト) 粥 タラの野菜あんかけ ポテトサラダ 清汁 (豆腐・ワカメ)	28日 (木)	(一般) ひじきご飯 具沢山味噌汁 高野豆腐の含め煮 (ソフト) 粥 大根と人参のなます ブリの照り焼き 味噌汁 (豆腐)
15日 (金)	ご飯 鮭の塩焼き 切干大根の煮物 なすと油揚げの味噌汁	29日 (金)	夏野菜カレー 福神漬け 胡瓜と人参のスティックサラダ パイナップル

