

かとれあ

1週間の献立

2025年
(令和7年)

7月2日

～

7月8日

日	2	3	4	5	6	7	8
曜日	水	木	金	土	日	月	火
朝	主食	ご飯	ご飯		ご飯	ご飯	ご飯
	味噌汁 ロールパン	味噌汁 チキンスティック	味噌汁 鶏ねぎさつま揚げ	スープ 菓子パン	味噌汁 白菜とはんぺんの煮付	味噌汁 豆腐ナゲット	味噌汁 豚肉ともやしの炒め物
	副食 イチゴジャム	大根の炒め煮	マカロニサラダ	フルーツ缶	大根サラダ	青梗菜の炒め物	茹で野菜サラダ
	バナナ 飲み物	きゅうりの浅漬け 飲み物	大根の浅漬け 飲み物	飲み物	のり佃煮 飲み物	きゅうりの佃煮 飲み物	ピクルス 飲み物
昼	主食	ご飯	ご飯	ハヤシライス	ご飯	特別	釜揚げ漁師飯
	鰯のゆかり揚げ	豚肉と根菜の煮物	鯖の土佐酢漬け	ズッキーニと茄子の炒め物	揚げ鮭のマリネ	薬味冷やしそうめん	茄子の炒め物
	じゃが芋の煮っころがし	きゅうりのカレー風味炒め	白いんげん豆の甘煮	コールスローサラダ	豆腐の辛味炒め	小豆ご飯	きゅうりの生姜風味酢の物
	副食 トマトとはんぺんのサラダ	揚げ茄子の南蛮漬け	キャベツサラダ	メロン	蒸し茄子のしそ和え	ビーフコロッケ	かぼちゃの味噌汁
	具沢山味噌汁	とろろ昆布のすまし汁	茄子の味噌汁		コーンスープ	もずくとトマトの酢の物	コーヒー牛乳寒天
夕	主食	ご飯	ご飯	ご飯	ご飯	ご飯	ご飯
	鶏肉の塩麹漬け焼き	鮭の照り焼き	麻婆白菜	鯛の鮭蒸し	筑前煮	焼き鯖の煮付	ラタトゥイユ
	厚揚げの甘辛煮	炒り菜	糸こんにゃくの卵とじ	さつま芋と鶏肉の煮付	キャベツの味噌炒め	きゅうりとあさりのごま風味炒め	きのこの甘辛煮
	副食 キャベツのごま和え	春雨の中華風酢の物	長芋の酢の物	白菜の油揚げ和え	きゅうりとみょうがの酢の物	大根の和風サラダ	フレンチサラダ
	五目汁	長芋の味噌汁	中華スープ	潮汁	きのこ汁	キャベツの味噌汁	豆腐スープ

【ひとくちコメント】

特別

の印は特別メニューです

今年は例年より早く梅雨明けし、毎日30度越えの日が続いています。こう暑くてはせっかく育っている畑の野菜たちも悲鳴をあげているのではないのでしょうか。そんな中、「小玉スイカ」は暑さをもろともせず、すくすく成長し、防護ネットからはみ出してたくさん実を付けています。今現在、直径5cmくらいの物から、13cm前後の物と成長はバラバラですが、黄色い花を付けているのでたくさん収穫できるのは間違いなし？だと思います。7日の特別メニュー『七夕ご膳』にお出し出来たら良いのですが、間に合わなくても収穫出来次第、皆様に召し上がって頂きたいと思います。どうぞ、お楽しみに。



かとれあ畑の「小玉スイカ」