ティサービスセンター

ぼんちょう通信

6月号

発行:社会福祉法人みやぎ会





				キンダ風ポテトンの花	ţ		△ △	HUE	赤かぶ漬	人参いここ	冷	みかん(皮むき)
				枝豆の真大	茶回	ナシナニピーナ	v	\$MR	ひじき煮	蒸し鶏と青梗菜の炒め	意と	油揚げと切干大根煮
				冬瓜で鶏肉の煮物	区公司	ばんちょう			# #	サバの赤味噌煮	#/%	錮油レーメン
				サンペン	31	ビアガーデン	30		29	料件日余	28	27
								ミックス	すだちミックス	和風み豆サラダ	哲風3	
	パイナップル	1小林	が派しおい数	岩布で胡瓜の酢の物	拾作	 大震	甘酢大根	いぼった統竹輪の梦め煮	いまっと	野菜で麩の含め煮		オクラとモロヘイヤのおひたし
	プロッコリーの炒り玉子和え		福神清	焼刀ーソン	梳刀	J-117D-	Į	がんもどきの含め煮	がんもと	添) プロッコリーのおひたし	終して	大根のとぼろ煮
	ソースやきどば		ばんカレー	豚肉のつへれ煮風	灰松	お光殖家丼	出の	さばと枝豆の混ぜご飯	さばでお	縄のかる場げ	鶏の た	アジの南蛮漬け
	26	サンパン	25	6060さんぽ	24		23	6060さんぽ	22	作品作り	21	20
	甘夏ゼリー											
	なやつか風味									キャベツで挟花のガーニック風味	#**	
	させげのおひたし	玉ねぎと若布の甘酢和え	出る形の		記んい母	リンゴダイス	ž	なら	クニャナニグ	ロペン米	721	ほうれん草と切干大根のナムル クリームペンネ
	厚焼き玉子の和風餡かけ	孫	小さなな光統	治部煮風	沿野	オクラ胡麻和え	オカニ	スロッコリーの家り踏かけ	ב״םל	苓) 人参グラッセ	· ※ ~	統化され
	つなぎの浦焼き丼		五目つき煮	タラの甘酢あん	<u> </u>	きつおうだん		鶏肉でじゃが芋のトマト煮	鶏肉と(煮込みドラスンバーグ	煮込る	海老のチリソース
_	19		18		17		16	キンパン	15		14	13
•		ツナでキャベツの指え物	7764							カットマンゴー	オペイ	語成のフ 市ソレン 本
	姫皮筍とからし葉のお浸し	豚肉で根採の値ださ		ほうれん草と竹輪の中華風お浸し	でき	海域でもすらこの町の物	海線	E,/7X	野沢菜三ックス	キャベッとコーンのソテー		ペッキーコとソーセージなめ
	担ク風春雨	落)味付いたげん	彩)呆台	高野豆腐の野菜餡かけ	侧脚	赤()	つ事じ事り	めのマヨ和え	がなな薬	7.ロッコ/ーのカニカマ餡かけ 茎わかめのマヨ和え	<u>ک</u> ات:	将)バツラペンネ
	肉団子の甘酢餡	統	にしん浦焼き	鶏肉と茄子のさっぱり煮	鑑图	厚据バのつょうななの	酮	焼きつどん(醤油味)	焼きる	17-1-17-18-18-18-18-18-18-18-18-18-18-18-18-18-	七タカレー	ミックスフライ
	12		=	もソペン	10	モンペン	9		∞	*	7	6 果画籍其余
ホー	-					ちんげん菜のツナ和え	175			_		_
・ム^	ほうれん草と大豆のごき和え		胡瓜漬	甘酔大根	甘雪	ほくぼくジャーマンポテト	3\\ 3\\	木耳と人参の中華サラダ	本耳と/			
\ —\$	ごぼうとさつき揚げの金平	<u>a</u>	紅白なます	Ce	豆ひじき	添)人参グラッセ	終く	里芋と小松菜の炒め煮	里芋で			
ブは	アジ甘露煮		めたませ	ガガンベ丼	ת ת	キャベツンマンチセツ	# * >	15	キロル			
•	5 県画鑑賞会		4		w		2	モンパン	1			
0	1+	串		}		*		*		3 5		B
# <u>*</u>			アーマく	ディサービスセンターばんちょう		水阳	制	表&行		7月献立表&行事予定	(0)	
						•		' '	ı		3.7	

ご利用等のお問合せは 0178-72-1070 平澤・久保沢・藤田まで

※毎日、3時のおやつがあげます。

*メニューC液更がある場合があいます。

※日付け横は行事予定です。

ホームページは こちらから→



インスタグラムは こちらから→

