【　献 立 表　】

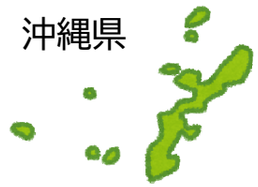
令和 8 年 6 月 28 日～ 6 月 30 日

医療法人社団　永進会　介護老人保健施設　ユーアイビラ

	6月28日(日曜日)	6月29日(月曜日)	6月30日(火曜日)
朝	ロールパン あさりのチャウダー 海老とアスパラのサラダ ヨーグルト	ロールパン ミネストローネ ジャーマンポテト 桃缶 ヤクルトカロリーハーフ	黒糖ロールパン ミルクパン クリームシチュー ツナサラダ ヨーグルト
昼	高菜ジャコチャーハン 鶏肉の黒酢炒め 華風スープ みかん缶	豚しゃぶ冷やしうどん 豆腐卵とじ 洋ナシ缶	米飯 太刀魚のレモン焼き **ご当地メニュー** **ゴーヤーチャンプルー(沖縄県)** 吸物(冬瓜・かいわれ) りんご缶
おやつ	**黒胡麻プリン** 手作り	**★新メニュー★** **ココア蒸しパン** 手作り	**紅茶ゼリー** 手作り
夕	米飯 鮭のおろしポン酢かけ じゃが芋たらこサラダ 味噌汁(豆腐・えのき)	米飯 蒸し鶏と野菜の胡麻だれ なすの山椒炒め 味噌汁(たまご・ねぎ)	米飯 厚揚げオイスターソース炒め ねばねば和え 味噌汁(ほうれん草・シメジ)
成栄分養	ｴﾈﾙｷﾞｰ 1487kcal 食塩 7.1g	ｴﾈﾙｷﾞｰ 1472kcal 食塩 6.3g	ｴﾈﾙｷﾞｰ 1475kcal 食塩 6.6g

今月のご当地メニュー

沖縄県



2026年6月30日（火）昼食

毎月、日本全国のご当地メニューをユーアイビラ風にアレンジして提供しています。
今月は、3F職員の故郷の **沖縄県** の **『 ゴーヤーチャンプル 』** をご紹介します。
「チャンプルー」とは、焼いた島豆腐と季節野菜の炒め物のことです。
チャンプルーに必須の島豆腐は堅くしかっりしているのが特徴です。
今回は島豆腐の変わりに押し豆腐を使用しています。
苦みのあるゴーヤーと豆腐の旨味をお楽しみ下さい。

都合により献立が変更する場合がございますがご了承ください（栄養部）