令和七年　七月・八月　献立（A）

箸　付　鱧皮ざく　胡瓜　大根
　　胡麻　土佐酢　なた豆の花

前　菜　もずく酢　枝豆
　　海老寿司　小鮎レモン煮

御造り　鮪　赤海老　アオリイカ　妻一式

焼　物　鱸のソテー　スナップエンドウ
　　スウィートコーン　ミニトマト
　　人参　サニーレタス　和風ソース

煮　物　豚の角煮炊き合わせ
　　小芋　蒟蒻　厚揚げ　細竹　絹さや　辛子

揚げ物　天婦羅盛合せ　穴子　鳥賊
　　さつま芋　茄子　パプリカ　天つゆ

御食事　こしひかり

香の物　三点盛り

御　椀　清出汁仕立て　魚めん　巻麩　葱　柚子

水菓子　西瓜　　羊羹

令和七年　七月・八月　献立（B）

箸　付　　長芋揚げ浸し　花蓮根　枝豆あん

前　菜　　トマト豆腐　穴子煮凝り
　　エシャレット黄味揚げ　バイ貝

御造り　　鮪そぎ造り　鰆焼霜造り　車子　妻一式

焼　物　　牛ロース陶板焼き　玉葱　茄子
　　オクラ　パプリカ　長葱　旨たれ

蒸し物　　鰻茶碗蒸し
　　海老　筍　椎茸　三つ葉　山葵　銀あん

揚げ物　　海老フリッター　蓮根挟み揚げ
　　南瓜　人参　ゴーヤ　柚子塩

御食事　　こしひかり

香の物　　三点盛り

御　椀　　赤出汁仕立て　焼茄子　なめこ　三つ葉

水菓子　　青林檎　ケーキ