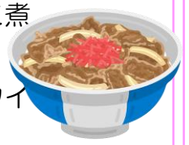
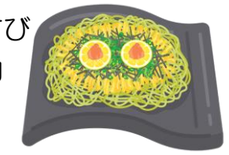
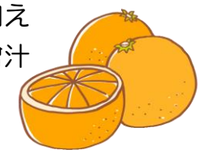
２０２５年０６月　月間献立表（昼食）

（ 湯川デイ ）

日曜日	月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日	土曜日
1日	2日 ごはん 牛丼 茄子のじゃこ煮 さつま汁 ゴールドキウイ 	3日 ごはん 鮭のごまだれ焼き 大根ｶﾆあん ﾎｳﾚﾝ草和え(卵) 味噌汁 みかん缶	4日 ごはん 豚と野菜の煮物 春巻き ｲﾝｹﾞﾝのﾋﾟｰﾅｯ和 吸物 杏仁豆腐	5日 ★郷土料理・山口県 瓦そば風 (つけつゆ) わかめむすび 丸天の煮物 大平汁 梨ゼリー 	6日 ごはん 太刀魚の幽庵焼き 南瓜そぼろ煮 小松菜白和え 吸物 フルーツカクテル缶	7日 ごはん ｶｼﾞｷｽﾃｰｷｶﾂ 茄子の味噌炒め 胡瓜の生姜和え 吸物 フルーチェ
8日	9日 豆ごはん 鯖の塩焼き 小松菜の卵とじ ごぼうサラダ 味噌汁 みかん缶 	10日 ごはん (カレーライス) 漬物（福神漬） 大根とﾂﾅｻﾗﾀﾞ コンソメスープ ヨーグルト	11日 ごはん チンジャオロース 高野豆腐含め煮 オクラのポン酢和え わかめスープ フルーツカクテル缶 	12日 ごはん 白身魚の甘酢あんかけ 昆布の煮物 ﾎﾟﾃﾄｻﾗﾀﾞ(卵) 吸物 パイン缶	13日 ごはん 八宝菜 里芋ごま味噌ｶｹ もやしの生姜酢和え 味噌汁 黄桃缶 	14日 ごはん 鰺のみょうが焼き さつま芋の甘煮 青梗菜ｺﾞﾏｱｴ 吸物 みかん缶
15日 	16日 ごはん 鰆の梅風味焼き 五目豆（角天） ｵｸﾗとﾋｼﾞｷの和え物 味噌汁 パイン缶	17日 冷やし中華 おにぎり ｼﾞｬｶﾞ芋煮物(ﾁｸﾜ ごま豆腐 洋梨缶 	18日 ごはん コロッケ ひじき煮 ｲﾝｹﾞﾝのﾋﾟｰﾅｯ和 味噌汁 フルーツカクテル缶	19日 ごはん 鯖の照り焼き 大根ｶﾆあん さつま芋ｻﾗﾀﾞ 吸物 黄桃缶	20日 ごはん 親子丼 ﾎｳﾚﾝ草白和え 具沢山味噌汁 オレンジ 	21日 ごはん 赤魚の煮付け ｶﾘﾌﾗﾜｰのｶﾚｰｿﾃｰ 白菜ゆかり和え 味噌汁 パイン缶
22日 	23日 かしわそば 高菜おにぎり 人参シリシリ キャベツのしらす和え バナナ 	24日 ★パンメニュー パン３種 南瓜のシチュー ナポリタン ﾌﾞﾛｯｺﾘｰｻﾗﾀﾞ（ｺﾞﾏ） ハスカップゼリー	25日 ごはん 白身魚の甘酢あんかけ がめ煮 ﾎｳﾚﾝ草磯ｱｴ(ｴﾉｷ 味噌汁 みかん缶	26日 ごはん トンカツ 茄子の金平風煮 スパサラ かき卵汁 ﾌﾙｰﾂｶｸﾃﾙ缶 	27日 ごはん 鰆の西京焼き 高野豆腐含め煮 白菜ごま和え 吸物 パイン缶	28日 ごはん 煮込みハンバーグ 大根ｶﾆあん マカロニサラダ 味噌汁 杏仁豆腐
29日 	30日 オムライス ﾌﾞﾛｯｺﾘｰ青ｼﾞｬﾄﾞﾚ ポテトのポタージュ オレンジ＆キウイ 					

郷土料理：瓦そば

熱々の瓦の上に茶そばや錦糸卵、牛肉などをのせて提供する料理で、麺つゆでいただく。レモンともみじおろしが添えられることが多く、味の変化も楽しめる料理です。
「瓦そば」が生まれたのは、昭和36年（1961年）のこと。現在は「瓦そば」の専門店を営むお店が旅館業をしていた当時、「何か川棚温泉に名物を」と考え考案したといわれています。
ヒントになったのは、西南戦争のときに、熊本で薩摩兵が肉や野草を瓦で焼いて食べたという、古老から聞いた話。また、川棚温泉では、江戸時代に湯治場として栄え時に、治安を守るため、特別に“瓦”を庶民が使うことが許されたこともあり、瓦は生活に欠かせないものであった。瓦の上で色んなものを焼いて食べたというエピソードもあって、「瓦そば」が生まれたといわれています。
「瓦そば」発祥の旅館の廃業に伴い、一度は消えた「瓦そば」だったが、「もう一度食べたい」という客の声で、専門店が開業し、他の旅館や飲食店でも提供するようになったといわれ、歴史は浅い料理ではあるが、山口県の未来に残り、郷土料理になっていくことが期待できる一品です。