

5月 月間予定献立表

<5月の旬の食材> キャベツ・かぶ・アスパラガス・ ごぼう・筍・山芋・鱈など 暑い日が続くようになりますが、体調はいかがですか？ これからもっと暑くなるのでしっかり水分補給をして いきましょう。そしてゴールデンウィーク期間は 毎日変わりご飯のメニューとなっておりますので 楽しみにしててください！				1(木)	2(金)	3(土)
				ひじきごはん すまし汁 焼き鯖の香味だれ 里芋の白煮 キャベツなめたけ和え	ごはん 味噌汁 チキン南蛮 ほうれん草の煮浸し マンゴー缶	グリんピースごはん 味噌汁 赤魚の醤油麹焼き 切干大根煮 白菜の塩昆布和え
4(日)	5(月)	6(火)	7(水)	8(木)	9(金)	10(土)
	こどもの日献立				カレー献立	
お休み	ちらし寿司 すまし汁 枝豆と豆腐のふんわり天 ブロッコリーの胡麻和え	チャーハン 中華スープ シュウマイ 黄桃缶	ごはん 味噌汁 白身魚のフライ 切り昆布煮 小松菜のお浸し	ごはん 味噌汁 鶏肉のバーベキューソース 筍の土佐煮 アスパラサラダ	ポークカレー ハムサラダ フルーツポンチ	ごはん すまし汁 はんぺんチーズフライ 厚焼き卵 長ねぎの酢味噌和え
11(日)	12(月)	13(火)	14(水)	15(木)	16(金)	17(土)
			パン・ごはん選択献立			
お休み	ごはん 味噌汁 鱈の幽庵焼き ピーマン炒め 玉葱のサラダ	ごはん 豚汁 南瓜コロケ スナップエンドウのソテー 卵豆腐	パン・ごはん選択 コンソメスープ 鮭のクリーム煮 ブロッコリーサラダ ブドウゼリー	ごはん 味噌汁 豚肉の生姜焼き 青梗菜の煮浸し ひじきサラダ	ごはん 味噌汁 カレイのから揚げ和風あんかけ れんこんの胡麻風味炒め キャベツの甘酢和え	三色丼 すまし汁 かぶの炒め煮 オクラの磯和え
18(日)	19(月)	20(火)	21(水)	22(木)	23(金)	24(土)
		ハヤシライス献立			麺献立	
お休み	ごはん すまし汁 鯖の味噌煮 茄子炒め ほうれん草おかか和え	ハヤシライス ツナサラダ フルーツヨーグルト	ごはん 味噌汁 豆腐ナゲット 白菜の煮浸し もやしとしらすの和え物	ごはん 味噌汁 赤魚の塩麹焼き 小松菜のバターボン酢炒め とろろ	みそラーメン ゆかりごはん エビシュウマイ カリフラワーサラダ	ごはん 味噌汁 鶏のねぎ塩焼き きのこ炒め 三色なます
25(日)	26(月)	27(火)	28(水)	29(木)	30(金)	31(土)
						誕生日会献立
お休み	麻婆豆腐丼 わかめスープ スナップエンドウの中華炒め ナムル	ごはん すまし汁 鱈の西京焼き アスパラ炒め マカロニサラダ	ごはん 味噌汁 和風ハンバーグ さつま芋のレモン煮 いんげんのツナ和え	シーフードピラフ コンソメスープ 甘辛チキン 白桃缶	ごはん 味噌汁 豚てき風 厚揚げと野菜煮 青梗菜お浸し	赤飯 味噌汁(赤だし) えびフライ 茶碗蒸し ポテトサラダ

先月のおやつ (4月は以下のおやつをお召し上がりいただきました)

日	月	火	水	木	金	土
		1 ヤタロー カット済みケーキ	2 ヤタロー 葛饅頭	3 ヤタロー おしるこ	4 ヤタロー 行事用和菓子(枝桜)	5 ヤタロー いちごのムースケーキ
7	あわしま堂 タルト	8 ヤマザキ レモナック	9 ヤタロー お米のタルト	10 ヤタロー 行事用和菓子(桜餅風)	11 ヤタロー じっくり蒸しケーキ	12 ヤタロー 薄皮饅頭
14	ヤタロー 練り切り	15 ヤタロー 上用饅頭	16 ヤタロー ショコラプッセ	17 ヤタロー 抹茶パウム	18 ヤタロー よもぎ饅頭	19 ヤタロー 桜風デザート
21	ヤタロー レモンケーキ	22 ヤタロー 八丁味噌まんじゅう	23 ヤタロー ドームケーキ	24 秋芳堂 カステラまんじゅう	25 セレクトおやつ	26 ヤタロー ストロベリーショート
28	ヤタロー じっくりブチケーキ	29 ヤタロー コーヒーゼリー	30 ヤタロー だら焼き			

一部施設により異なる場合がございますので、ご了承ください