

5月分献立表

	月	火	水	木	金	土
選択食				1日 A: 海老団子と白菜の野菜あん B: 青椒肉絲	2日 A: さらさ蒸し B: 肉うどん	3日 A: ホキの照り焼き B: 豚大根
通常献立				ご飯 小松菜の炒め物 大根の甘酢和え 中華スープ	ご飯 (B半量) 厚揚げの甘辛炒め 胡瓜のツナ和え お吸い物 (A) ・ゼリー (B)	ご飯 高野豆腐の玉子とじ しろ菜とえのきの和え物 味噌汁
おやつ				田舎饅頭 	キングドーナツ	鯛焼きクリーム
選択食	5日 端午の節句膳	6日 A: ほっけのホイル焼き B: 八宝菜	7日 A: 鮯の焼き浸し B: 鶏肉の唐揚げ	8日 長寿ご飯の日	9日 A: 白身魚の更紗あんかけ B: チンゲン菜と豚肉のオイスター炒め	10日 A: 鮭の塩焼き B: 鶏肉の治部煮
通常献立	チキンライス フライ盛り合わせ 和風サラダ・ポタージュスープ 杏仁豆腐フルーツ	ご飯 肉団子の甘酢あん 大根サラダ 中華スープ	ご飯 蒸し茄子 和風サラダ 味噌汁	薬膳カレー キャベツのレモン和え フルーツカクテル・漬物 コンソメスープ	ご飯 蓮根の海苔金平 アスパラのマヨ和え お吸い物	ご飯 いんげんの胡麻炒め 茄子の生姜和え 味噌汁
おやつ	ワッフルスティック	カルシウムせんべい	 エクレア	やわらかおかき	チョコカステラ	豆乳饅頭 
選択食	12日 A: 赤魚の山椒煮 B: 牛肉のカレー炒め	13日 A: ホキの照り焼き B: 牛皿	14日 A: カレイのキノコあんかけ B: 豚肉の和風煮込み	15日 A: 鮯の甘辛煮 B: 鶏じゃが	16日 かつおのたたき定食	17日 A: 鮭の味噌マヨ焼き B: 親子丼
通常献立	ご飯 白菜の煮物 中華風春雨 中華スープ	ご飯 がんものの煮物 オクラと鶏肉のおかか和え 味噌汁	ご飯 ピーマンの炒め物 胡瓜の酢の物 お吸い物	ご飯 チンゲン菜の炒め物 白菜の柚子和え 味噌汁	ちりめん山椒ご飯 かつおのたたき 菜の花の白和え・切り干し大根の煮物 赤だし・デザート	ご飯 (A) 南瓜のいとこ煮 ほうれん草のわさび和え お吸い物・漬物 (B)
おやつ	 うさぎ饅頭	柚子饅頭	ミニ野菜カステラ	 フルーツ	ぼんせん	レモンケーキ
選択食	19日 A: 鰯の梅煮 B: 豚肉の生姜焼き	20日 A: ぶり大根 B: 鶏肉の塩麹焼き	21日 A: 白身魚のバター焼き B: 牛肉のオイスター炒め	22日 A: 鮭の焼き浸し B: 揚げ肉団子の甘酢あん	23日 A: 鮭の塩焼き B: 鶏肉のタルタル焼き	24日 A: 赤魚の照り焼き B: 豚肉の生姜炒め煮
通常献立	ご飯 ぜんまいの煮物 胡瓜の酢の物 味噌汁	ご飯 里芋の煮物 白菜の和え物 お吸い物	ご飯 ジャーマンポテト ピクルス コンソメスープ	ご飯 チンゲン菜の炒め物 冷奴 中華スープ	ご飯 南瓜の煮物 胡瓜のもずく酢 お吸い物	ご飯 ピーマンと竹輪の炒め物 長芋の短冊 味噌汁
おやつ	ミニフィナンシェ	長崎カステラ	やわらかおかき	 五平餅	カスタードケーキ	柚子饅頭
選択食	26日 A: ホキの南部焼き B: とんかつ	27日 A: 鮭のクリームソースがけ B: 照り焼きハンバーグ	28日 長寿ご飯の日	29日 A: 魚の野菜あんかけ B: 豚肉の塩だれ炒め	30日 A: ほっけの塩焼き B: 牛肉のすき煮	31日 A: かき揚げ B: 牛肉の野菜炒め
通常献立	ご飯 ひじきの煮物 豆腐サラダ お吸い物	ご飯 アスパラベーコン炒め ごぼうサラダ コンソメスープ	菜飯ご飯 (半量) 海鮮あんかけ焼きそば さつまいもの甘煮 しろ菜とちりめんの和え物	ご飯 白菜のカニかま煮 ブロッコリーの胡麻和え 中華スープ	ご飯 ピーマンの竹輪炒め キャベツのレモン和え 味噌汁	ご飯 金時豆 胡瓜の梅肉和え お吸い物
おやつ	どら焼き	ミニバームクーヘン	黒糖棒 	プチガトーケーキ	シェルケーキ	水羊羹抹茶