

5月献立表

期 間：2024/5/1～2024/5/31

	日	月	火	水 1	木 2	金 3	土 4
朝食				御飯 野菜のコンソメ煮 ミートボール 味噌汁（茄子、玉葱）	御飯 4色きんぴら うぐいす豆 味噌汁（青菜、高野豆腐）	御飯 ふきの煮物 だし巻きたまご 味噌汁（I片、油揚げ）	御飯 ガソレドキと野菜の煮物 花豆（白） 味噌汁（キャブツ、麩）
昼食				御飯 鶏と茸のニシキガタ炒め 玉子巾着煮 めかぶの和え物 みつばと筍の澄まし汁	御飯 貝だし塩ラーメン 肉野菜炒め 小松菜の中華和え	御飯 筍ごはん 鯖の西京焼き きんぴら 青梗菜の和え物 味噌汁（椎茸、I片、ワケ）	御飯 肉団子とビーマソの炒め 白和え 海鮮焼売 玉子豆腐の澄まし汁
夕食				御飯 鯖の味噌煮 南瓜の小豆煮 ごぼうサラダ	御飯 すき焼き キノコのおんかけ レタスの塩昆布和え	御飯 豚肉胡麻冷しゃぶ ピーマン炒め じゃが芋の海苔塩和え	御飯 麦入りご飯 鶏肉と野菜の旨煮 ツナサラダ オクラとろろ和え
	5	6	7	8	9	10	11
朝食	御飯 きのこと豆腐の煮物 鯖味噌煮 味噌汁（玉葱、わか）	御飯 ビーマソとサマアゲの煮物 オクラ納豆 味噌汁（豆腐、トコロ）	御飯 生揚げと青梗菜炒め煮 鰯の胡麻味噌煮 味噌汁（麩、葱）	御飯 キャブツとソーゼンの煮物 金時豆 味噌汁（小松菜、玉葱）	御飯 豆腐とかぶの中華煮 焼売 味噌汁（わか、I片）	御飯 がんもと小松菜の煮物 チヌカムツ 味噌汁（里芋、わか）	御飯 大豆と野菜の煮物 鰯梅煮 味噌汁（トコロ、玉葱）
昼食	御飯 挽肉と茄子のトド煮 スパニッシュ風 かぶのマリネ 南瓜のスープ	御飯 サケの味噌マヨ焼き じゃが芋と桜海老の煮物 アスパラとパプリカのサラダ 味噌汁（茄子、アサ）	御飯 ごぼうと豚肉の煮物 さつまいも甘煮 胡瓜とトマトのサラダ 吸物（豆腐・春菊）	御飯 アジフライ わらび車麩の煮付け 冷奴 きのこ汁	御飯（エント別メニュー） 鶏肉の西京焼き ふきと筍の炒め煮 カラとめかぶの和え物 味噌汁（青菜、油揚げ）	御飯 うどん 天ぷら 桜花入しんじょう 胡瓜とわかめの和え物	御飯 和風おろし丼 はんぺんとかぶの煮物 ビーマソ塩昆布和え 根菜とキノコの汁物
夕食	御飯 かますの塩焼き 煮物（里芋、ふき） 小松菜ごま和え	御飯 ハバグ 彩り野菜がけ さやえんどう炒め アスパラのサラダ	御飯 鶏と茸のクリームチヂミ とアスパラの炒め 海藻サラダ	御飯 豚肉のマニエル ころもやし炒め かぼちゃのサラダ	御飯 ろとキノコのバター醤油焼 キャブツのコンソメ炒め 牛蒡の胡桃和え	御飯 鶏肉と根菜の旨味噌煮 青梗菜生姜炒め いんげんビーマソ和え	御飯 海老チリ野菜炒め 厚揚げの中華煮 春雨サラダ
	12	13	14	15	16	17	18
朝食	御飯 切干大根とひじき煮物 三色豆 味噌汁（小松菜、油揚げ）	御飯 ガソレドキの煮物 納豆山かけ 味噌汁（しめじ、葱）	御飯 キャブツとソーゼンの煮物 珈琲煮豆 味噌汁（玉葱、トコロ）	御飯 高野豆腐と野菜の煮物 サバの味噌煮 味噌汁（わか、キャブツ）	御飯 ソーゼンと野菜の煮物 玉子焼き 味噌汁（豆腐、I片）	御飯 きのことサマアゲの煮物 うぐいす豆 味噌汁（大根、ジャガイロ）	御飯 厚揚げとぜんまいの炒め 鰯のおかか煮 味噌汁（玉葱、トコロ）
昼食	御飯 タンドリーチキ アスパラとカラエビの炒め キャブツのツナ和え つみれ汁	御飯 豚肉とキノコのオムレツ炒め 卵の花 小松菜の和え物 味噌汁（麩、キャブツ）	御飯 麻婆豆腐 ポテトのバター醤油炒め トマトサラダ かぶのスープ	御飯 カレーライス レインボウニエール 里芋とソー洋風炒め マカロニサラダ かき玉スープ	御飯 カレーライス レインボウニエール炒め アスパラ海草サラダ 福神漬	御飯 キャブツの豚しゃぶ ぜんまい炒め煮 イグサ胡桃和え 味噌汁（筍、三つ葉）	御飯 そば ツナと海老のかき揚げ ビーマソとムシの和え物 なめこおろし
夕食	御飯 肉団子と野菜甘酢あん 揚げ茄子の柚子味噌がけ 白和え	御飯 かますの塩焼き かぼちゃ小倉煮 アスパラのサラダ	御飯 よだれ鶏 ほうれん草の玉子炒め 野菜の梅和え	御飯 麦入り御飯 豚肉と厚揚げの甘酢だれ 小松菜のお浸し 長芋とろろ	御飯 鮭の蒸焼 ふきと筍の煮物 青梗菜の柚子味噌和え	御飯 鶏肉と茄子の炒め 煮物（里芋） 胡瓜とわかめのツナ和え	御飯 豚肉とキャブツの味噌山葵炒め かぼちゃ煮 トマトと青じその和風サラダ

	19	20	21	22	23	24	25
朝食	御飯 五目きんぴら 黒花豆 味噌汁(なめこ、油揚)	御飯 野菜とウイナーの煮物 オクラ納豆 味噌汁(わか、葱)	御飯 車麩の煮付け 鯖の味噌煮 味噌汁(茄子、しめじ)	御飯 切干大根とひじきの煮物 白花豆 味噌汁(なめこ、玉葱)	御飯 青梗菜と厚揚げの煮物 イワシ生姜煮 味噌汁(かぶ)	御飯 キャベツとソーセージの煮物 ミニオムレツ 味噌汁(ジャガイロ、麩)	御飯 かぶとあさりの煮物 鯨梅煮 味噌汁(油揚、里芋)
昼食	御飯 かますの山椒焼き 青梗菜と玉子炒め ごぼうのサラダ 味噌汁(エダ、ジャガイロ)	御飯 鶏肉南蛮漬け きんぴら 春菊のオマケ和え 味噌汁(大根、豆腐)	御飯 豚生姜焼き アサリとかぶの煮物 ブロッコリーとオマケ和え 玉子とみつばの汁物	御飯 かれいの煮付け 大学南瓜 ミニ豆腐 根菜汁	御飯 鶏唐揚げ(イ選択: 鮭カマ) 竹輪と野菜の煮物 キャベツ漬 あさりの若竹汁	御飯 和風ハンバーグ ふきと筍の旨煮 オクラとめかぶの和え物 味噌汁(春菊・えのき)	御飯 かにたま 青梗菜と鶏挽肉の旨煮 キャベツの和え物 杏仁フルーツ(イ) ワカメスープ
夕食	御飯 八宝菜 煮物(厚揚げ) もずく和え	御飯 アジのムニエル 小松菜の炒め ハム里芋サラダ	御飯 鶏肉と里芋の煮物 こうもとの炒め 白和え	麦入り御飯 豚肉の山椒炒め 春雨と錦糸玉子のオマケ 長芋とかぶの山葵ソース	御飯 フリ大根 さつまいもレモン煮 胡瓜としらすの和え物	御飯 鯖の香味だれ ブロッコリー炒め 南瓜と林檎のオマケ	御飯 鮭ときのこのほろ焼き ごぼうの炒め煮 いんげんのサラダ
	26	27	28	29	30	31	
朝食	御飯 大根とハハソの煮物 そばろ 味噌汁(なめこ、わか)	御飯 わらびとサツマアゲの煮物 納豆山かけ 味噌汁(豆腐、トウモロコシ)	御飯 きんぴらごぼう 華五目玉子焼き つみれ汁	御飯 じゃが芋とオマケの煮物 肉団子 味噌汁(大根、あおさ)	御飯 ヤイグソとサツマアゲ煮物 黒豆 味噌汁(トウモロコシ、葱)	御飯 野菜とアゴ煮物 イワシ生姜煮 味噌汁(なめこ、油揚)	
昼食	御飯 アと野菜の甘酢あん ブロッコリーごま和え 玉子焼き けんちん汁	ナポリタン ひじきの煮物 胡瓜のオマケ 白桃(イ) バナナキンスープ	御飯(イハソ) ブラウンシチュー アサリとアゴのソテー 海藻サラダ マヨネーズ(イ)	麦入り御飯 筑前煮 野菜の塩昆布和え めかぶと長芋の和え物 バナナ(イ) 澄まし汁(手まり麩・三つ葉)	御飯 麻婆なす 人参とアサリの炒め 春雨と海藻の和え物 杏仁フルーツ(イ) あさりのスープ	御飯 トマトハヤシ ジャーマンポテト いんげんのピラフ和え 黄桃(イ)	
夕食	御飯 鶏肉とアサリの炒め 卵の花の煮物 小松菜のからし和え	御飯 アサリの塩麹焼き じゃが芋とグリーンピース炒め レタスサラダ	御飯 鮭の加風味 ピラフとアサリの炒め物 くるみ白和え	御飯 豚肉と豆腐の生姜煮 もやしの炒め かぼちゃのサラダ	御飯 鶏照り焼き 里芋の田楽 春菊のおかか和え	御飯 豚肉と玉葱の甘煮 ブロッコリーの炒め アサリの山葵ソース	