

# 5月の献立

日	月	火	水	木	金	土
1日	2日	3日	4日	5日	6日	7日
豚肉と大根の胡麻煮 はんぺんと青菜炒め 即席漬け 筍ご飯 味噌汁 (チョコバナナ)	中華風炊き込みご飯 ナムル 五目炒り玉子 スープ (きなこ白玉)	魚のピカタ 茄子の辛子和え 切干大根の煮物 ご飯 味噌汁 (抹茶ゼリー)	豆腐ハンバーグ 五目豆 磯和え ご飯 味噌汁 (蒸しパン)	五目寿司 鶏の生姜味噌焼き さつま芋と青菜の旨煮 すまし汁 (わらび餅)	魚の胡麻味噌焼き 春雨炒め トマトの甘酢 ご飯 スープ (どら焼き)	五目焼きそば 酢味噌和え きんぴら ご飯 味噌汁 (みつ豆)
8日	9日	10日	11日	12日	13日	14日
海老の中華炒め わかめ和え 煮豆 ご飯 味噌汁 (バナナクリーム)	厚焼き玉子 竹輪と芋の旨煮 なめ茸和え ご飯 味噌汁 (チーズトースト)	肉じゃが ぬた ひじきの炒り煮 筍ご飯 味噌汁 (みたらし団子)	ホイコーロー わさび和え 煮浸し ご飯 味噌汁 (みかんゼリー)	魚のフワフワ揚げ わかめの酢物 三目豆 ご飯 味噌汁 (フレンチトースト)	もち米団子 じゃが芋の千切り 大根サラダ ご飯 味噌汁 (抹茶葛餅)	チンジャオロースー 切り干し大根の煮物 おひたし ご飯 味噌汁 (小倉蒸しパン)
15日	16日	17日	18日	19日	20日	21日
麻婆豆腐 ナムル きのこ炒め ご飯 スープ (バウムクーヘン)	魚の梅肉ソース 和風サラダ 青菜炒め ご飯 すまし汁 (ヨーグルト和え)	鶏肉のはちみつ煮 ひじきサラダ マカロニソテー ご飯 スープ (ココアゼリー)	豚の生姜焼き 雷こんにゃく しらすの卵とじ ご飯 味噌汁 (抹茶パンケーキ)	鶏の酢煮 茄子の柚子胡椒あえ 大根サラダ ご飯 スープ (ミルクゼリー)	トマトシチュー ポテトサラダ 昆布豆 浅漬け ご飯 (蒸しパン)	鶏のソース煮 胡麻和え 茄子炒め ご飯 味噌汁 (ミルク葛餅)
22日	23日	24日	25日	26日	27日	28日
タンドリーチキン 胡麻酢和え スパゲティサラダ ご飯 コーンスープ (ヨーグルトゼリー)	海老と豆腐のチリソース 中華風サラダ いとこ煮 ご飯 味噌汁 (ホットケーキ)	すき焼き風煮 酢の物 野菜炒め ご飯 味噌汁 (りんごの重ね煮)	魚のカレー焼き ツナ和え わかめサラダ ご飯 味噌汁 (黒糖蒸しパン)	チキンビーンズ 味噌和え 豆腐チャンプルー ご飯 スープ (バナナクリーム)	薄切り肉の酢豚 野菜のコンソメ煮 トマトと玉ねぎのサラダ ご飯 味噌汁 (フレンチトースト)	鮭のチャンチャン焼き 切干大根の酢煮 ピリ辛和え ご飯 スープ (抹茶白玉)
29日	30日	31日	さわやかな季節になりました。寒暖の差が激しい季節でもありますので、温かいものや冷たい物をその日の気温にあわせてお出し致します。お野菜も徐々に立派になってきました。今月は筍や新玉ねぎなど春らしい野菜を盛り込んでいきたいと思ひます。			
鶏肉のトマト煮 ピーマンのおかか和え さつま芋のレモン煮 ご飯 味噌汁 (蒸しパン)	カレー サラダ ひじきの炒り煮 福神漬け スープ (ジャムヨーグルト)	豆腐とかにのふわふわ煮 タラモサラダ 菜種和え ご飯 味噌汁 (ピーナッツサンド)				