



平成30年5月 昼食予定献立表



月	火	水	木	金	土
	1	2	3	4	5
	けんちんうどん べじのすけの煮物 胡麻味噌和え 水ようかん	御飯 かきたま汁 カレイのホイル焼き 冬瓜のそぼろ煮 タラモサラダ 抹茶ゼリー	御飯 味噌汁 ピーマンの肉詰め 鰻の土佐煮 胡麻酢和え 苺ミルクプリン	御飯 中華スープ 八宝菜 さつま芋のレモン煮 鶏辺和え みかんゼリー	筍ご飯 吸い物 刺し身(ネギトロ) 蕪の加あんかけ 柔らかよもぎ団子
7	8	9	10	11	12
ご飯 中華風コーンスープ 牛肉とサヤの炒め物 揚げ茄子の葱ソースかけ 人参サラダ 黒糖豆乳ゼリー	高菜炒飯 白菜スープ 焼売 ブロッコリーとハムの和え物 フルーツ杏仁風	ぶっかけうどん 南瓜のいとこ煮 胡麻醤油和え 苺ミルクプリン	ご飯 カップスープ <small>鶏肉のハニーマスタード焼き</small> 切昆布の炒り煮 スパゲティサラダ フルーツ	鮭ごはん 野菜汁 高野豆腐の煮物 ところてんの和え物 水ようかん	ご飯 味噌汁 豚肉の塩麴蒸し ひじきの炒り煮 クルミ味噌和え 人参ゼリー
14	15	16	17	18	19
ネギトロ丼 吸い物 里芋のそぼろ煮 胡瓜としめじの和え物 水ようかん	ご飯 味噌汁 <small>鮭唐揚げのきのこあんかけ</small> 切昆布の炒り煮 茹で野菜サラダ デザートバイキング	ご飯 味噌汁 <small>鶏肉のオニオントマト煮</small> ひじきの炒り煮 ポテトサラダ 青リンゴゼリー	ご飯 豚汁 鯖の文化干し うの花の炒り煮 ところてんの和え物 フルーツ	冷やしおかめうどん 冬瓜の胡麻煮 鶏辺和え みかんの牛乳かん	ご飯 中華スープ かに玉の椎茸あんかけ 五目金平牛蒡 胡麻酢和え 杏仁豆腐
21	22	23	24	25	26
ご飯 味噌汁 メカジキの和風ムニエル <small>じゃが芋とひじきのそぼろ煮</small> コールスローサラダ 甘夏ゼリー	ポークカレー 彩り野菜のコンソメスープ 福神漬け ミモザサラダ フルーツヨーグルト	牛丼 味噌汁 温泉卵 胡瓜とトマトの酢の物 パインゼリー	五色うどん さつま芋の甘煮 白和え フルーツ寒天	ご飯 味噌汁 カレイのもろみ焼き 切干大根の炒り煮 タラモサラダ 黒糖ゼリー	鮭のそぼろ寿司 吸い物 <small>魚河岸揚げのおろし煮</small> ピーナッツ和え 黒胡麻プリン
28	29	30	31		
三色丼 味噌汁 胡麻煮 ツナ辺和え 抹茶ゼリー	ご飯 味噌汁 ハンバーグ 金平牛蒡 マカロニサラダ ぶどうゼリー	ご飯 かきたま汁 <small>鶏唐揚げの葱ソースかけ</small> ひじきの炒り煮 切干大根のコールスローサラダ フルーツ	ご飯 味噌汁 <small>白身魚のカレームニエル</small> 切昆布の炒り煮 ゆで野菜サラダ フルーツ		

*食材の都合によりメニューを
変更させていただく場合が
ありますので、ご了承ください。

