



献立表



	5/5(月)	5/6(火)	5/7(水)	5/8(木)	5/9(金)	5/10(土)	5/11(日)
朝	米飯 味噌汁(さつまいも・えのき) 鶏肉のすき煮 牛乳 梅びしお 	米飯 味噌汁(南瓜・ブナピー) オクラと湯葉のオカカ和え 牛乳 味付のり	米飯 味噌汁(厚揚げ・葱) 金平牛蒡 牛乳 海苔ふりかけ	米飯 味噌汁(里芋・なめこ) ひじき煮 牛乳 たまご風味ソース	米飯 味噌汁(豆腐・舞茸) 肉じゃが 牛乳 たらこふりかけ	米飯 味噌汁(じゃが芋・葱) 白菜の煮浸し 牛乳 海苔佃煮	米飯 味噌汁(南瓜・えのき) がんもの含め煮 牛乳 鮭ふりかけ 
昼	米飯 清汁(切麩・わかめ) 天ぷら盛り合わせ 切り干し大根の炒め煮 プリン 	米飯【コロッケの日】 味噌汁(豆腐・葉大根) 手作り肉じゃがコロッケ 小松菜の煮浸し みかん缶 	米飯 コンソメスープ 鶏肉のチーズパン粉焼き キャベツと魚肉ソーセージのソテー 手作りミルクティーゼリー	米飯 清汁(切麩・蒲鉾) 魚の磯辺マヨ焼き 豆腐のくず煮 オレンジ	米飯 味噌汁(玉麩・三つ葉) ホキのピーナツ味噌焼き 大根のそぼろ煮 もやしときゅうりの中華風サラダ	米飯 味噌汁(白菜・わかめ) 手打ちチキンカツ 角麩の煮物 手作りりんごゼリー	米飯 味噌汁(茄子・油揚げ) 青椒肉絲 ウインナーと野菜の煮物 スナップエンドウ マヨ添え
夕	わかめご飯 味噌汁(里芋・なめこ) 千草焼き 白菜の炒め煮 冷奴	米飯 味噌汁(大根・貝割れ) 鱈の煮付け さつまいものレモン煮 インゲンの胡麻マヨ和え	米飯 味噌汁(もやし・油揚げ) 白身魚の和風ピカタ 長芋のなると煮 ★大根のなると煮 白菜のなめ茸和え	米飯 味噌汁(厚揚げ・小松菜) 鶏すき 冬瓜の煮物 菜の花サラダ	米飯 味噌汁(さつまいも・しめじ) 鶏肉のカレームニエル 牛蒡のしぐれ煮 バナナムース	米飯 清汁(豆腐・貝割れ) 鱈の塩焼き 茄子の煮浸し 花野菜のくるみ和え	ちらし寿司 清汁(手毬麩・三つ葉) 海老団子の煮物 手作りいちごババロア 
おやつ	手作り 柏餅風 	こいのぼり饅頭 	カントリーマアム2枚	どら焼き(こしあん)	バニラアイス 	かっぱえびせん	カーネーション饅頭 

昔、アメリカ人の女性が、亡くなったお母さんに想いを込めて、お母さんが好きだったカーネーションを送ったことが母の日のきっかけです。それがアメリカ全体に広がり、日本にも伝わってきたそうです。アメリカと日本はカーネーションを渡すのが定番ですが、タイではジャスミン、オーストラリアでは菊の花を渡すそうです。

※都合により変更する場合があります
★糖尿病食の方は小鉢が変更になります

