



# 献立表



|     | 5/4 (月)   | 5/5 (火)  | 5/6 (水)  | 5/7 (木)   | 5/8 (金)   | 5/9 (土)  | 5/10 (日)  |
|-----|---|--|--|---|---|--|---|
| 朝   | 米飯<br>味噌汁(もやし・油揚げ)<br>里芋の含め煮<br>牛乳<br>梅びしお                      | 米飯<br>味噌汁(さつまいも・エノキ)<br>鶏肉のすき煮<br>牛乳<br>味付け海苔              | 米飯<br>味噌汁(南瓜・ブナピー)<br>きんぴらごぼう<br>牛乳<br>海苔ふりかけ                | 米飯<br>味噌汁(厚揚げ・ネギ)<br>ぜんまい煮<br>牛乳<br>玉子風味ソース             | 米飯<br>味噌汁(南瓜・葉大根)<br>がんもの含め煮<br>牛乳<br>たらこふりかけ           | 米飯<br>味噌汁(じゃが芋・ネギ)<br>白菜の煮浸し<br>牛乳<br>海苔佃煮           | 米飯<br>味噌汁(さつまいも・しいたけ)<br>肉じゃが<br>牛乳<br>鮭ふりかけ            |
| 昼   | 豆ごはん【みどりの日】<br>清汁(玉麩・貝割れ)<br>白身魚の磯部揚げ<br>青菜と海老の炒め物<br>手作り抹茶ババロア | 米飯【端午の節句】<br>清汁(切麩・ワカメ)<br>てんぷらの盛り合わせ<br>切り干し大根の炒め煮<br>プリン | 米飯【コロッケの日】<br>味噌汁(豆腐・ネギ)<br>手作りじゃが芋コロッケ<br>小松菜の煮浸し<br>バナナムース | 米飯<br>コンソメスープ<br>鶏肉のチーズパン粉焼き<br>キャベツと魚肉ソーセージのソテー<br>白桃缶 | 米飯<br>味噌汁(豆腐・ワカメ)<br>鯖の生姜焼き<br>ほうれん草ソテー<br>モヤシのドレッシング和え | 米飯<br>味噌汁(白菜・シメジ)<br>手打ちチキンカツ<br>角麩の煮物<br>手作りグレープゼリー | 米飯<br>清汁(厚揚げ・ネギ)<br>青椒肉絲<br>ウインナーと野菜の煮物<br>スナックエンドウマヨ添え |
| 夕   | 米飯<br>味噌汁(じゃが芋・しいたけ)<br>鶏肉の金山寺味噌焼き<br>根菜の煮物<br>じゃこおろし           | ワカメご飯<br>味噌汁(厚揚げ・ナメコ)<br>千草焼き<br>白菜とちくわの煮浸し<br>冷奴          | 米飯<br>味噌汁(大根・貝割れ)<br>鱈の煮付け<br>さつまいものレモン煮<br>インゲンの胡麻マヨ和え      | 米飯<br>味噌汁(モヤシ・油揚げ)<br>白身魚の和風ピカタ<br>長いものなると煮<br>白菜のなめ茸和え | 米飯<br>味噌汁(大根・エノキ)<br>肉豆腐<br>じゃが芋のたらこ炒め<br>オレンジ          | 米飯<br>清汁(豆腐・貝割れ)<br>鱈の塩焼き<br>ナスの煮浸し<br>花野菜のクルミ和え     | ちらし寿司【母の日】<br>清汁(手毬麩・三つ葉)<br>海老団子の煮物<br>手作りイチゴババロア      |
| おやつ | まがりせんべい   | 鯉のぼり饅頭   | カスタードワッフル  | ぼたぼた焼き  | どら焼き  | スーパーカップ<br>【アイスクリームの日】                               | カーネーション饅頭   |



端午の節句には、家屋や玄関先に兜や五月人形を飾り、男児の健やかな成長と家族の繁栄を祈願する象徴です。 ※都合により変更する場合があります  
 また、菖蒲湯には邪気を払う力があると信じられ入浴によって体内を清め無病息災を願う意味が込められています。 ★糖尿病食の方は小鉢が変更になります