




献立表



	5/18(月)	5/19(火)	5/20(水)	5/21(木)	5/22(金)	5/23(土)	5/24(日)
朝	米飯 味噌汁(大根・貝割れ) がんもの含め煮 牛乳 梅びしお	米飯 味噌汁(さつまいも・シメジ) 肉じゃが 牛乳 味付け海苔	米飯 味噌汁(南瓜・エノキ) ぜんまい煮 牛乳 海苔ふりかけ	米飯 味噌汁(小松菜・ナメコ) 鶏肉のすき煮 牛乳 たまご風味ソース	米飯 味噌汁(里芋・油揚げ) きんぴらごぼう 牛乳 たらこふりかけ	米飯 味噌汁(ほうれん草・モヤシ) 里芋の含め煮 牛乳 海苔佃煮	米飯 味噌汁(南瓜・葉大根) 白菜の煮浸し 牛乳 鮭ふりかけ
昼	米飯 中華スープ 油淋鶏 たけのこの炒め煮 パイン缶	米飯 味噌汁(玉麩・貝割れ) 鱈の磯部焼き しのだ煮 カリフラワーサラダ	米飯 味噌汁(厚揚げ・ネギ) 鱈の味醂焼き モヤシと卵の炒め物 手作りカフェオレゼリー	米飯 味噌汁(豆腐・三つ葉) 肉じゃがコロッケ ピーマンのじゃこ煮 豆サラダ	たけのこご飯 味噌汁(大根・貝割れ) 鶏肉の照り焼き 南瓜のいとし煮 洋梨缶 	米飯 味噌汁(厚揚げ・ネギ) 鶏肉の二色天ぷら 里芋の煮物 リンゴムース	米飯 味噌汁(切麩・貝割れ) 手作りピーマンの肉詰め キャベツとウインナーの炒め物 手作り黒蜜牛乳寒天
夕	米飯 味噌汁(小松菜・油揚げ) 豆腐の五目煮 カニ玉子ロール ピーチムース	米飯 味噌汁(ほうれん草・ナメコ) 手作り鶏つくね 切り干し大根 ブドウムース	米飯 味噌汁(切麩・貝割れ) 鶏肉の柚子胡椒焼き 花型豆腐の煮物 さつまいもサラダ	米飯 味噌汁(モヤシ・ネギ) 煮鶏 ナスと海老のオイスターソース炒め オレンジ	米飯 コンソメスープ チーズオムレツ キャベツとツナのソテー オクラと茗荷の梅醤油和え	米飯 味噌汁(白菜・ブナピー) 野菜炒め 蓮根の煮物 スナックエンドウの卵サラダ	米飯 味噌汁(厚揚げ・ワカメ) 鯖の塩焼き 紅白金平 白菜サラダ
おやつ	ベルギーワッフル	小麦饅頭	パンケーキ(きな粉黒蜜)	バウムクーヘン	ムーンライトクッキー	プチシュー	蒸し饅頭

新緑がまぶしくなる5月は様々な花が一気に見ごろを迎えます。中でもバラは一年で最も美しい時期です。

バラの花言葉は色によって違い、「愛情(赤)」、「感謝(ピンク)」、「純情(白)」など、贈る相手に合わせて選ぶことができます。

※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

