



5月月間献立表



	月	火	水	木	金	土	日
							1
屋食							大羽いわしの梅煮 ちりめん昆布 小松菜とえのきのお浸し
	2	3	4	5	6	7	8
屋食	てりやきチキン ベジタブルソテー おくらと若芽のわさび和え	照焼きハンバーグ 刻みたくあん ほうれん草のおひたし	鶏肉と野菜のケチャップ煮 白菜昆布漬 しっとりうの花	まぐろのたたき丼  五目白和え	タラつみれのチリソース和え 金時豆 小松菜とえのきのお浸し	豚肉と野菜の塩麹炒め 赤大根 ひじきとおくらの和え物	さんまのトマト煮 花斗六豆 菜の花のお浸し
	9	10	11	12	13	14	15
屋食	ナポリタンスパゲッティ  カリフラワーと人参のマリネ	豆腐の炒め煮 ひじき豆 菜の花のからし和え	さんまの生姜煮 角切昆布 いんげんの生姜醤油和え	♥田道お楽しみメニュー♥ 	ソース焼きそば  五目白和え	フィッシュカツ ちりめんひじき山椒 蓮根と挽肉の炒め煮	豚肉のたっぷり野菜炒め 拍子切りゆず大根 ほうれん草とコーンの和え物
	16	17	18	19	20	21	22
屋食	ホキの粕味噌焼き 細切り昆布 ごぼうサラダ	焼き餃子 厚揚げと青菜の煮物 紅白なます	海老のチリソース 黒豆 ひじきの白和え	さわらの塩焼き しその実漬 芽かぶと長芋のオクラ和え	カボチャコロケ 彩りなます カリフラワーとソーセージのハーブソテー	チキンのトマト煮込み 大根のそぼろあん 筍と山菜の甘辛煮	麻婆豆腐 しそ昆布 ごぼうのきんぴら
	23	24	25	26	27	28	29
屋食	天麩羅もりあわせ  柚子入り5種なます	あじの南蛮漬け きゅうりの醤油漬 ピーマンとかにかまのお浸し	豚の生姜焼き 刻み野沢菜漬 筍と小松菜とコーンの炒め物	助宗タラ塩麹焼き 白菜と菜の花の浅漬 ちくわとわかめの酢の物	さんまの蒲焼き風 おかか昆布 なめこと山芋のオクラ和え	牛肉と野菜の韓国風炒め 柚子わかめ そら豆入り春雨炒め	親子そぼろセット  切干大根煮
	30	31					
屋食	ポークカレー  福神漬け	ミックスハーブチキン 刻みたくあん 玉ねぎと若布の甘酢和え					