

# 5月分献立表

日	月	火	水	木	金	土
	2	3	4	5	6	7
	牛乳113kcal ごはん わかめスープ 肉みそ豆腐 三色ナムル みかん缶 田舎漬け 600kcal 3.4g プリン73kcal	蜂蜜しょうが68kcal ごはん 味噌汁 カレイの甘酢あん 里芋の白煮 パイン缶 桜漬け 496kcal 2.7g 小倉あんパイ117kcal	オレンジジュース57kcal グリーンピースごはん すまし汁 ブリの照り焼き ブロッコリーの桜えびあん 梅ゼリー しば漬け 595kcal 3.8g レモンケーキ139kcal	紅茶38kcal ごはん コンソメスープ えび団子のトマト煮 レタスのシーザーサラダ つぼ漬け りんご缶 533kcal 4.1g セレクト	バナナミルク87kcal ごはん たまごスープ 鶏肉の五目炒め かぼちゃのクリーム煮 赤かっぱ漬け ぶどう缶 543kcal 4.4g 黒糖まんじゅう104kcal	抹茶ミルク130kcal ごはん コンソメスープ 牛肉コロッケ えんどう豆のツナサラダ たくあん 三色煮豆 577kcal 3.7g ばかうけ52kcal
	9	10	11	12	13	14
	キャラメルミルク87kcal ごはん 味噌汁 鮭のおろし煮 春雨とカニカマ和え バナナ 昆布の佃煮 450kcal 3.0g 鈴カステラ90kcal	ぶどうジュース74kcal キーマカレー コンソメスープ 蒸し鶏のアスパラサラダ みかん缶ヨーグルト 福神漬け 634kcal 3.7g バームクーヘン105kcal	ミルクティー85kcal ごはん 味噌汁 鶏団子と白菜の煮込み きんぴらにんじん 青かっぱ漬け フルーツカクテル 543kcal 4.0g ピーチゼリー80kcal	牛乳113kcal ごはん コンソメスープ 白身魚のマヨネーズ焼き ブロッコリーのグリーンサラダ 漬物 ぶどう缶 542kcal 2.6g 苺クレープ108kcal	りんごジュース59kcal 五目ごはん 味噌汁 ブリの竜田揚げ さつま芋のオレンジ煮 田舎漬け 洋梨缶 656kcal 3.2g セレクト	カフェオレ84kcal ごはん ●鶏汁● 豆腐のきのこあん ふきとちくわの炒め煮 キウイフルーツ しば漬け 500kcal 3.6g 黒糖ケーキ70kcal
	16	17	18	19	20	21
	野菜ジュース77kcal ごはん すまし汁 鶏肉の照り焼き 花野菜サラダ つぼ漬け 杏仁豆腐 606kcal 3.2g 紅茶ケーキ69kcal	牛乳113kcal ゆかりごはん 味噌汁 肉団子の甘辛煮 菜の花のおかか和え りんご缶 青かっぱ漬け 496kcal 3.4g 人形焼96kcal	カルピス54kcal ごはん 味噌汁 赤魚のゴマダレ 胡瓜と長芋の和え物 黄桃缶 漬物 464kcal 3.2g セレクト	カフェオレ84kcal ごはん コンソメスープ 豚カツ 絹さやのコーンバター 夏みかん缶 昆布の佃煮 635kcal 4.2g 水ようかん55kcal	抹茶ミルク130kcal 肉うどん 豆腐のなめ茸かけ オクラのもろみ和え あんず缶入りフドウゼリー 531kcal 4.2g 雪の宿70kcal	オレンジジュース57kcal ごはん 味噌汁 ホキの南部焼き ナスの煮物 金時煮豆 ザーサイ 474kcal 4.4g あんドーナツ95kcal
	23	24	25	26	27	28
	ぶどうジュース74kcal カレーライス コンソメスープ コールスロー りんご缶ヨーグルト 福神漬け 637kcal 3.5g 黒棒62kcal	レモネード74kcal ごはん 雷汁 えびの卵とじ レタスの海藻サラダ 田舎漬け フルーツカクテル 478kcal 3.0g セレクト	チョコミルク139kcal ごはん コンソメスープ タラのムニエル そら豆の甘辛煮 たくあん 杏仁豆腐 560kcal 3.7g ココアワッフル72kcal	ミルクティー85kcal ごはん ワンタンスープ 豚キムチ スッキーニのサラダ 桜漬け パイン缶 514kcal 3.0g 紫羊まんじゅう104kcal	蜂蜜しょうが68kcal ごはん コンソメスープ ビーフシチュー じゃが芋の桜えびソテー 洋梨缶 赤かっぱ漬け 555kcal 2.9g 抹茶蒸しパン142kcal	ココア101kcal 麦飯 味噌汁 鮭のきのこ添え とろろ芋 あんず缶 かぶの浅漬け 549kcal 3.4g バナナババロア108kcal
	30	31				
	りんごジュース59kcal ごはん 味噌汁 アジフライ えんどう豆のちくわサラダ かのご豆 しば漬け 560kcal 3.3g セレクト	カルピス54kcal ごはん 味噌汁 塩肉じゃが ほうれん草のからし和え のり佃煮 ぶどう缶 シュークリーム98kcal				

## 端午の節句



### 一口メモ 5月14日(土)実施【鶏汁】について

【鶏汁】は、大分県豊後大野市の郷土料理です。昔から祝い事や行事等の際、家族や親戚が集まる場の縁起物として出される、おもてなしの料理であり、母の味を思い出す料理でもあるそうです。

鶏のうまみとごぼう、長ねぎの香りを味わう汁物となっております。

どうぞ、ご賞味ください。

\* 今月は4日(水)に「端午の節句献立」を予定しています。

