## 平成 28 年 **5** 月分

## 予 定 献 立 表

A	B
	(0)
	(0)

5月は1年でいちばん緑の美しい頃、それは食べ物の色にも言える事で、 新茶の緑はもちろん、野山の山菜、えんどうやそら豆、グリーンアスパラ、 新キャベツ等、バリエーションは多彩でみずみずしく大いに食欲をそそられます。 ビタミンやミネラル類などの栄養も豊富な初夏の緑の恵みを見て、食べて、 自然の恩恵を堪能しましょう。

2 日 (月)	6 日 (金)
カレーピラフ	菜飯みそ汁
野菜スープ	親子煮
ハンペンフライ	ポテト野菜サラダ
	ほうれん草としらすのお浸し
デザート 715kcal	デザート <i>692kcal</i>
40 ロ /士\	10 E (A)

日然の思思を与	性化しよしよう。	ナサート 715kcal	テザート 692kcal	
9日(月)	10 日(火)	11 日(水)	12 日(木)	13 日 (金)
きつねうどん	お楽しみメニュー	さんまの蒲焼丼	ご飯	パン
竹輪の磯部揚げ	かえでの実 or ヤクルト	すまし汁	水餃子の中華スープ	ミネストローネスープ
じゃが芋と玉ねぎの甘煮	ご飯 みそ汁 ふくさ焼き	胡瓜ともずくの酢の物	野菜たっぷりマーボ豆腐	鮭のきのこクリームソース
デザート	大根と豚肉の煮物	つけ物	ほうれん草ともやしのナムル	温野菜のサラダ
669kcal	小松菜和え物 <i>699kcal</i>	デザート 701kcal	デザート 699kcal	デザート 699kcal
16 日 (月)	17 日(火)	18 日 (水)	19 日(木)	20 日(金)
ご飯	きのこご飯 澄まし汁	ポークカレー	ご飯 みそ汁	ビビンバ
わかめスープ	さわらの塩焼き	野菜スープ	さつま揚げと野菜の煮物	豆腐と蟹の中華スープ
揚げ焼売	じゃが芋のそぼろ煮	マリネ風野菜サラダ	ほうれん草のマヨサラダ	南瓜といんげんの煮物
茄子とピーマンのポン酢和え	いんげんともやしの辛子和え	デザート	オクラのとろろかけ	水菜の和風サラダ
デザート 652kcal	デザート 719kcal	700kcal	デザート 685kcal	デザート 698kcal
23 日 (月)	24 日(火)	25 日 (水)	26 日(木)	27 日(金)
	広東麺 (かんとん麺)	ご飯 みそ汁	パン	ご飯
リクエストメニュー	豆腐シューマイ	ブリの照り焼き	ウインナー入り野菜スープ	蟹とレタスのスープ
\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\	もやしと胡瓜の梅酢和え	高野豆腐の卵とじ	スコッチエッグ	酢豚
	デザート	キャベツの塩昆布和え	ハワイアンサラダ	春雨サラダ
	682kcal	デザート 683kcal	デザート 670kcal	デザート 700kcal
		-		

30 日 (月) 31 日 (火)

685kcal

海老ドリア スープ ロールキャベツ フレンチサラダ

ナー / おすすめ



☆ 今月のお楽しみメニューは、 かえでの実とヤクルトです、 どちらかを当日選びます、お楽しみに!





\* 予定献立の為、メニューの一部を変更する事が有ります、ご了承下さい。