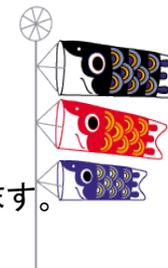


平成 29 年 5 月分

# 予 定 献 立 表



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。

1 日 (月)		2 日 (火)									
カレーピラフ キャベツのコンソメスープ ハンペンフライ 海藻と大根のサラダ デザート <i>720kcal</i>	三色丼 澄まし汁 厚揚げと切干の煮物 つけ物 デザート <i>664kcal</i>										
8 日 (月)		9 日 (火)		10 日 (水)		11 日 (木)		12 日 (金)			
きつねうどん 竹輪の磯部揚げ じゃが芋と玉ねぎの甘煮 デザート <i>667kcal</i>	お楽しみメニュー マドレーヌ or ワッフル ごはん みそ汁 ふくさ焼き 豚肉と大根の煮物 小松菜和え物 <i>701kcal</i>	さんまの蒲焼丼 すまし汁 もずくと長芋の酢の物 デザート <i>715kcal</i>	ごはん チンゲン菜の中華スープ 野菜たっぷりマーボ豆腐 三色ナムル デザート <i>680kcal</i>	パン ミネストローネスープ 鮭のきのこクリームソース フレッシュサラダ デザート <i>669kcal</i>							
15 日 (月)		16 日 (火)		17 日 (水)		18 日 (木)		19 日 (金)			
ごはん 中華風コーンスープ 揚げ焼売もやしあんかけ 人参のナムル デザート <i>678kcal</i>	菜飯 澄まし汁 親子煮 ポテトサラダ ほうれん草のお浸し デザート <i>689kcal</i>	ポークカレー 野菜のコンソメスープ 野菜の和風マリネ デザート <i>659kcal</i>	きのこごはん 澄まし汁 鱈の山椒焼き じゃが芋そぼろ煮 いんげんの生姜醤油和え お茶プリン <i>620kcal</i>	ビビンバ もずくのスープ 南瓜といんげんの煮物 水菜の和風サラダ デザート <i>702kcal</i>							
22 日 (月)		23 日 (火)		24 日 (水)		25 日 (木)		26 日 (金)			
リクエスト メニュー 	味噌ラーメン 豆腐シュウマイ 大根とワカメの酢の物 デザート <i>626kcal</i>	ごはん みそ汁 ブリの照り焼き 高野豆腐の卵とじ キャベツのレモン醤油和え デザート <i>690kcal</i>	パン トマトスープ スコッチエッグ レンコンとごぼうのサラダ デザート <i>666kcal</i>	ごはん 中華風かき玉スープ 酢豚 春雨サラダ デザート <i>695kcal</i>							
29 日 (月)		30 日 (火)		31 日 (水)		 <p>☆ 今月のお楽しみメニューは、マドレーヌとワッフルです、どちらかを当日選びます、お楽しみに</p> <p>* 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。</p>					
海老ドリア 具沢山野菜スープ ロールキャベツ ブロッコリーヨーグルトサラダ デザート <i>709kcal</i>	ごはん みそ汁 さつま揚げと野菜の煮物 ほうれん草のサラダ オクラのとろろかけ デザート <i>529kcal</i>	ごはん 中華風春雨スープ かに玉 もやしと人参のナムル デザート <i>662kcal</i>									

