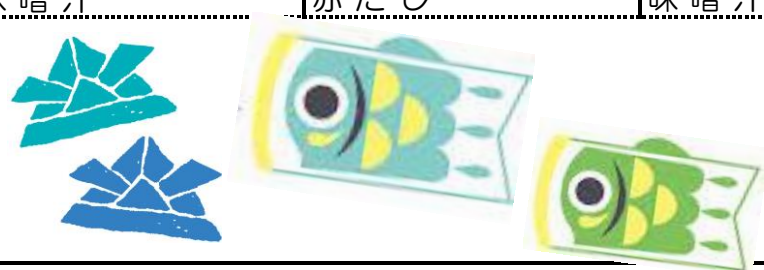
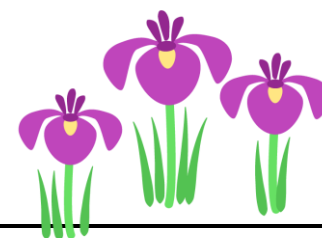


令和4年 5月 献立予定表

月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日	土曜日
2日 ご 飯 すき焼き風煮 金時豆の甘煮 甘酢和え 味噌汁	3日 ご 飯 焼きそば 蒸し焼売 金平ごぼう 卵スープ	4日 ご 飯 わかさぎのごま浸し 南瓜の甘煮 バンサンスー 味噌汁	5日 チキンライス いなり煮 ポテトサラダ フルーツ わかめスープ	6日 ふりかけご飯 コロッケ 煮 浸 し 和風サラダ 味噌汁	7日 ご 飯 魚のみぞれ煮 ブロッコリーの味噌炒め 中華和え コンソメスープ
9日 ご 飯 魚の西京焼き 青梗菜の中華煮 ミモザサラダ わかめスープ	10日 ご 飯 鶏肉の梅照り煮 大根のコンソメ煮 胡麻酢和え 味噌汁	11日 ご 飯 煮奴っこ オイスターマヨ和え フルーツ ちゃんぽん風うどん	12日 ご 飯 揚げ魚の甘酢あん 里芋と椎茸の煮物 海苔わさび和え 味噌汁	13日 ご 飯 ハ 宝 菜 アスパラソテー 卵の花和え 味噌汁	14日 カレーライス 高野豆腐のあんかけ フルーツサラダ 沢 煮 汁
16日 ご 飯 おろし焼肉 ふきの当座煮 お 浸 し 味噌汁	17日 ご 飯 イワシのパン粉焼き 茄子のしぎ煮 豆サラダ 味噌汁	18日 ご 飯 千草焼き さつま芋とあげの煮物 酢味噌和え 野菜スープ	19日 ご 飯 レバーのしぐれ煮 塩だれ和え フルーツ 山菜Bそば	20日 空豆ご飯 五目揚げ 東岸と豚肉の梅煮 浅 漬 け 茶碗蒸し	21日 かき揚げ丼 ごま豆腐 筑 前 煮 コールスローサラダ おぼろ汁
23日 深川めし 玉子とし 南瓜の胡麻煮 フルーツ けんちん汁	24日 ご 飯 豆腐ステーキ 鶏じゃが 生姜和え 味噌汁	25日 ご 飯 カツとし煮 切干大根のひじき煮 コーンサラダ 味噌汁	26日 鮭散らし寿司 玉ねぎの甘辛煮 おかか和え フルーツ 赤 だ し	27日 ご 飯 鯖の生姜煮 和風スパゲティ もずく酢 味噌汁	28日 竹の子ご飯 味噌田楽 茄子の南蛮漬け いちごゼリー 茶碗蒸し
30日 ご 飯 はんぺんフライ もやしのそぼろ炒め 辛子酢和え 味噌汁	31日 ご 飯 煮奴っこ オイスターマヨ和え フルーツ ちゃんぽん風うどん				



※ 行事・材料の都合により献立を変更することがあります