

献立表

2025年5月

※都合により、変更になる場合があります。

月	火	水	木	金	土
			1 御飯 コンソメスープ(ミックスベジ) 煮込みハンバーグ イタリアンサラダ じゃが芋とツナの炒め物 フルーツカクテル 漬物 どら焼き(カスタード)	2 麦ごはん お吸い物(さつまいも・きぬさや) カレーの揚げ浸し きざみ昆布の炒り煮 白菜の沢庵和え 洋梨缶 漬物 吹雪饅頭	3 御飯 お吸い物(しめじ・葱) 鶏肉の葱味噌焼き 大根の土佐煮 青菜の辛子マヨ和え パイン・マンゴー缶 漬物 きな粉ムース
5 ★端午の節句★ たけのこ御飯・お吸い物 ブリの照り焼き 切干大根の炒め煮 豆とブロッコリーのサラダ オレンジ 漬物ピクルス ★セレクトケーキ★	6 御飯 お吸い物(椎茸・大根の葉) 白身魚の漬け焼き きんぴら大根 蓮根の梅マヨサラダ フルーツカクテル 漬物 ★鯉のぼりおやつ★	7 ★郷土料理【山口県】★ 瓦そば風 けんちょう炊き 青菜とかまぼこの辛子和え 長門ゆずきち風ムース 漬物 きみしぐれ	8 ゆかりご飯 みそ汁(玉葱・うずまき麩) 赤魚の山椒焼き じゃが芋の煮物 しろなの和風和え 洋梨・黄桃 漬物 和のパンケーキ(きな粉黒蜜)	9 御飯 みそ汁(大根・大根葉) 豚肉の生姜焼き 花野菜ソテー 茄子のごまマヨ和え みかん・メロン 漬物 杏仁豆腐	10 ★母の日★ 母の日ちらし お吸い物(花麩・きぬさや) ひじきの五目煮 キャベツの青じそドレッシング フルーツカクテル 漬物 母の日おやつ
12 御飯 中華スープ(若布・椎茸) 白身魚のポテト焼き れんこんのピリ辛炒め しろなのポン酢和え バナナ・黄桃 漬物しば漬け 酒饅頭	13 麦ご飯 お吸い物汁(えのき・大根葉) 白身魚のみそマヨネーズ焼き あさりと青梗菜炒め もやしのサラダ りんご・白桃缶 漬物 スイスロース(バニラ)	14 ひじきと揚げの炊き込み お吸物(はんぺん・葱) 鶏肉の玉葱ソース 竹輪としろなの煮浸し カリフラワーのゆかり和え パイン・マンゴー 漬物 チョコパン	15 御飯 みそ汁(とろろ・わかめ) 海老と厚揚げの旨煮 春雨の炒め物 チキンと小松菜の中華和え フルーツカクテル 漬物 かすてら饅頭	16 御飯 みそ汁(若布・麩) 豚肉と野菜の中華炒め ツナじゃが ほうれん草としらす和え パイン・マンゴー 漬物 どら焼き(カスタード)	17 ミートスパゲティ コーンスープ ほうれん草としめじのソテー イタリアンサラダ みかん・洋梨 漬物ピクルス プリンムース
19 御飯 お吸い物(うずまき麩・若布) 鶏肉の大葉味噌焼き さつま揚げと大根の炒り煮 ほうれん草のなめたけ和え みかん缶 漬物 桜大根 スイスロース(コーヒー)	20 ★お祝い膳★ 天井 枝豆の冷製スープ 厚揚げの煮物 紅白なます 桃ミックス 漬物 黒糖饅頭	21 御飯 お吸物(たまご・葱) 鶏肉のマヨコーン焼き 冬瓜の土佐煮 ほうれん草の生姜和え フルーツカクテル 漬物 ★紅芋モンブラン★	22 御飯 味噌汁(ワカメえのき) 白身魚のカレー焼き 鶏肉と大根の炒り煮 ほうれん草のからし和え 洋梨・黄桃 漬物 蒸しパン黒糖	23 ゆかりご飯 みそ汁(大根・大根葉) 豆腐の真砂焼き なすの含め煮 彩り和風サラダ フルーツカクテル 漬物 チョコ饅頭	24 御飯 みそ汁(青菜・コーン) さわらのみそマヨネーズ焼き 五目ひじき 青梗菜の和風和え みかん・キウイ 漬物 抹茶ムース
26 御飯 みそ汁(オクラ・うずまき麩) 鶏肉のハニーマスタードがけ 冬瓜のかにあんかけ ほうれん草の信田和え りんご缶 漬物胡瓜 ドームケーキ(あんこ)	27 御飯 お吸い物(そうめん・貝割) 豚肉のバーベキュー炒め かぶのそぼろがけ 小松菜と豆のサラダ フルーツカクテル 漬物 バナナスペシャル	28 グリーンピース御飯 春雨スープ 中華風卵焼き あさりと青梗菜炒め カリフラワーのサラダ パイン・マンゴー缶 漬物 クレープ	29 御飯 お吸い物(とろろ・えのき) ほきの和風バター焼き オクラの塩きんぴら 春雨サラダ メロン・みかん 漬物 どら焼き(抹茶)	30 チキンカレー コンソメスープ(白菜・きぬさや) ほうれん草のソテー 大根サラダ ヨーグルト〜キウイソース〜 ★セレクト饅頭★	31 御飯 味噌汁(しめじ・ねぎ) 赤魚の煮付け 冬瓜とちくわのくず煮 うまい菜の柚子醤油和え 洋梨・黄桃 漬物 ババロア(チョコ)