

2018年5月

献立表

こもね在宅サービスセンター

※都合により、変更になる場合があります。

月	火	水	木	金	土	
	1日 ご飯 味噌汁 白身魚のマスタード焼き 青梗菜の煮浸し さつまいもサラダ パイとマンゴー 赤しその実漬 桃まんじゅう	2日 ご飯 お吸い物 松風焼き にんじん炒り豆腐 いんげんのピーナッツ和え メロンとみかん 青しその実漬 バームロールとバタークッキー	3日 ご飯 味噌汁 かれいの揚げ浸し 切干大根の炒め煮 小松菜のわさび和え はちみつヨーグルト しば漬 今川焼き	4日 ご飯 味噌汁 鶏肉の葱塩き なすの含め煮 金平ごぼう バナナ・黄桃 桜大根 ピーチゼリー	5日 わかめご飯 味噌汁 たらの菜種焼き きざみ昆布の炒り煮 白菜の胡麻和え りんごと白桃 千切り沢庵 ペアクリームワッフル	
	7日 ご飯 味噌汁 あじの山椒焼き ひじきの煮物 キャベツの変わり和え オレンジ 胡瓜漬 コーヒーゼリー	8日 ご飯 味噌汁 肉団子の甘酢あん もやしのソテー 小松菜のお浸し バナナヨーグルト 高菜漬 おはぎ(きなこ)	9日 ご飯 味噌汁 ぶりの塩麴焼き 冬瓜のくず煮 カリフラワーの和え物 パインムース 赤しその実漬 ドーナツ	10日 ご飯 味噌汁 鶏肉の柚子胡椒ソース かぶの煮物 胡瓜の酢の物 マンゴー 青しその実漬 和のパンケーキ(抹茶)	11日 ご飯 味噌汁 ホキのおろし煮 れんこんのピリ辛炒め しろなのポン酢和え キウイとみかん 桜大根 スイスロール(バニラ)	12日 ご飯 コンソメスープ 鶏肉のカレー風味焼き ブロッコリーのガーリックソテー 南瓜サラダ フルーツミックス しば漬 カスタードケーキ
	14日 ご飯 お吸い物 白身魚の漬け焼き 昆布とがんもの煮物 青菜のおかか和え 白桃と洋梨 千切り沢庵 ドームケーキ	15日 ご飯 お吸い物 豚肉の味噌炒め 厚揚げの煮物 ポテトサラダ メロンとみかん 胡瓜漬 オレンジゼリー	16日 ご飯 若竹汁★ 揚げ魚の野菜あんかけ 南瓜の甘煮 ほうれん草の和え物 杏仁フルーツ 赤しその実漬 どら焼き(抹茶)	17日 ハヤシライス コンソメスープ 里芋の煮物 キャベツの磯和え ヨーグルト(マンゴーソース) 高菜漬 かりんとうドーナツ	18日 ご飯 コンソメスープ ハンバーグ ブロッコリーのソテー もやしのサラダ バナナ・黄桃 青しその実漬 蒸しパン(いちご)	19日 ゆかりご飯 味噌汁 あじの蒲焼き 大根とさつま揚げの炒り煮 春雨のさっぱりサラダ りんごと黄桃のコンポート しば漬 黒糖まんじゅう
	21日 ご飯 味噌汁 鶏肉のマヨネーズ焼き さつま芋の煮物 小松菜のお浸し煮物 バナナムース 桜大根 たい焼き	22日 ご飯 味噌汁 かれいの煮付け なすと挽肉の味噌炒め ほうれん草の辛子和え ヨーグルト(いちごソース) 高菜漬 チョコパイ	23日 チキンカレー コンソメスープ カリフラワーのガーリックソテー イタリアンサラダ フルーツミックス 福神漬 芋ようかん	24日 郷土料理 【岐阜県】 ホットケーキ	25日 ご飯 味噌汁 めだいの生姜醤油焼き ベーコンと小松菜の炒め物 オニオンサラダ オレンジ 胡瓜漬 マスカットゼリー	26日 ご飯 中華スープ 八宝菜 焼ビーフン ブロッコリーの中華和え メロンとみかん 高菜漬 抹茶ワッフル
	28日 お祝い膳 吹雪饅頭	29日 ご飯 味噌汁 揚げ豆腐の野菜あん ツナじゃが ほうれん草のわさび和え いちごムース しば漬 スイスロール(モカ)	30日 ご飯 清汁 豚肉のごま味噌炒め 大根のコンソメ煮 畑菜の和え物 バナナと黄桃 千切り沢庵 レアチーズのデザート	31日 ご飯 味噌汁 たらの粕漬焼き れんこんのきんぴら しろなのおかか和え パインのコンポート 青しそ実漬 カステラ		

