



週間献立表



	5月20日 月曜日	5月21日 火曜日	5月22日 水曜日	5月23日 木曜日	5月24日 金曜日	5月25日 土曜日	5月26日 日曜日
朝食	和食 ご飯 大根の炒め物 キャベツの和え物 味噌汁	ご飯 かぶの中華煮 オクラの和え物 味噌汁	ご飯 ウィンナーソテー 青菜の和え物 味噌汁	ご飯 ピーマンのソテー 金時豆 味噌汁	ご飯 カリフラワーの旨塩炒め きのこのボン酢和え 味噌汁	ご飯 豆腐の甘辛炒め いんげんの和え物 味噌汁	ご飯 スープ煮 白菜の酢の物 味噌汁
	洋食 パン 大根の炒め物 果物 飲料	パン かぶの中華煮 果物 飲料	パン ウィンナーソテー 果物 飲料	クリームエスカルゴ パン ピーマンのソテー 果物 飲料	パン カリフラワーの旨塩炒め 果物 飲料	パン 豆腐の甘辛炒め 果物 飲料	パン スープ煮 果物 飲料
昼食	A ご飯 梅カレーの目 	ご飯 鯖の漬け焼き 	旬 たけのこ たけのこごはん 	ご飯 にゅうめん 	ご飯 鶏肉の和風炒め 	ご飯 きこのあんかけうどん 	ご飯 ぶりの柚庵焼き 
	B ほうれん草のサラダ 果物	ごぼう炒め 白和え 味噌汁	魚の煮付け 白菜和え物 具沢山汁	春菊のわさび和え	ひじき煮 みぞれ和え 赤だし	南瓜の煮物 しろなのドレッシング和え 味噌汁	蓮根のソテー オクラの和え物 すまし汁
	* 麺類・カレー・シチュー・ハヤシライス等を選択された方には汁物はずきませんのでご了承ください。* 写真はイメージです。						
	夕食	ご飯 白身魚のムニエル(トマトソース) スナップソテー じゃが芋サラダ コーンスープ	ご飯 カニ玉風 なすの甘辛炒め もやしのドレ和え すまし汁	ご飯 散らし寿司(そぼろ) 五目煮 しろ菜のおかか和え すまし汁	ご飯 ジャージャン豆腐 キャベツの煮浸し いんげんのごま和え 中華スープ	ご飯 ロールキャベツ もやしのソテー さつま芋サラダ すまし汁	ご飯 ぶりの幽庵焼き 冬瓜煮 青梗菜のおひたし すまし汁

仕入れの都合上、献立が変更する場合がございます。ご了承くださいませようよろしくお願い致します。



■ 旬 たけのこ ■

春の訪れを感じさせるたけのこ。しかし成長が速く、すぐに竹となってしまいうため、生のたけのこを楽しむことができるのは限られた期間です。たけのこの魅力は香りと味、歯ごたえ。調理法は煮る、焼くとさまざまな料理の食材として活躍します。今回はたけのこごはんを春を感じてみてください。