2020 こんだてひょう 5月

	日	月	火	水	木	金	土
						1日	2日
朝						食パン(8枚切) ｼﾞｬﾑ&ﾏｰｶﾞﾘﾝ ﾐｰﾄｵﾑﾚﾂ 付合せ(小松菜、人参) ｶﾌﾞのゆかり和え ｽｰﾌﾟ(南瓜、いんげん) 牛乳	御飯 厚焼卵 ｶﾘﾌﾗﾜｰのｻﾗﾀﾞ 味噌汁(玉ねぎ、わかめ) 牛乳
昼						御飯 海老団子と野菜の炒め煮 豚肉のｵｲｽﾀｰｿｰｽ炒め ｷｭｳﾘと春雨の酢の物 フルーツ・ﾏﾝｺﾞｰ缶	御飯 八宝菜 なすの煮物 ﾓﾛﾍｲﾔの中華和え フルーツ・白桃缶
夕						御飯 鶏肉のはちみつ照焼 ｶﾝﾓとふきの煮物 たらもｻﾗﾀﾞ 味噌汁(えのき、畑菜)	御飯 魚の煮付け ｶﾌﾞの炒め ｲﾝｹﾞﾝの胡麻和え すまし汁(そうめん、水菜)
	3日	4日	5日	6日	7日	8日	9日
朝	御飯 ﾍﾞｰｺﾝと小松菜のｿﾃｰ 南瓜のｻﾗﾀﾞ 味噌汁(オクラ、白玉麩) 牛乳	御飯 白菜の煮浸し 豆ｻﾗﾀﾞ 味噌汁(玉ねぎ、絹さや) 牛乳	食パン(8枚切) ｼﾞｬﾑ&ﾏｰｶﾞﾘﾝ ｽｸﾗﾝﾌﾞﾙｴｯｸﾞ 青梗菜のｻﾗﾀﾞ ｽｰﾌﾟ(ｼﾞｬｶﾞｲﾓ、葉大根) 牛乳	御飯 魚の梅煮(ｲﾜｼ) ﾓヤシのおかか和え 味噌汁(さつま芋、玉ねぎ) 牛乳	御飯 ｱｽﾊﾟﾗとﾍﾞｰｺﾝの炒め物 ﾎﾟﾃﾄｻﾗﾀﾞ 味噌汁(かぶ、葉大根) 牛乳	食パン(8枚切) ｼﾞｬﾑ&ﾏｰｶﾞﾘﾝ ｵﾑﾚﾂ 付合せ(人参、しめじ) ｲﾝｹﾞﾝのｻﾗﾀﾞ ｽｰﾌﾟ(もやし、絹さや)　牛乳	御飯 ウインナーと野菜のｽｰﾌﾟ煮 菜の花のシラス和え 味噌汁(玉ねぎ、葉大根) 牛乳
昼	御飯 高野豆腐の卵とじ セロリと人参の炒め煮 ｷｬﾍﾞﾂのカラシ和え フルーツ・和梨缶	御飯 チキンカツ じゃが芋の煮物 菜の花のｻﾗﾀﾞ フルーツ・ﾊﾟｲﾝ缶	**端午の節句** ﾂﾅﾋﾟﾗﾌ ｺﾛｯｹとｴﾋﾞﾌﾗｲ 付合せ(人参) 南瓜のﾁｰｽﾞ焼 ﾌﾞﾛｯｺﾘｰ・ｶﾘﾌﾗﾜｰのｻﾗﾀﾞ ﾊﾞﾅﾅﾑｰｽ	御飯 蒸し餃子・野菜あんかけ 里芋の煮物 小松菜のｻﾗﾀﾞ フルーツ・ﾏﾝｺﾞｰ缶	御飯 家常豆腐 カリフラワーの中華煮 春菊の辛子和え フルーツ・ﾊﾟｲﾝ缶	御飯 ﾈｷﾞ塩ﾁｷﾝ 付合せ(ふき煮) 里芋の含め煮 ｷｬﾍﾞﾂの胡麻ﾄﾞﾚ和え フルーツ・ﾘﾝｺﾞ缶	御飯 魚のﾋﾟｶﾀ(ﾒﾙﾙｰｻ) かぶのﾐﾙｸ煮 ｻﾂﾏ芋ｻﾗﾀﾞ フルーツ・ﾐｶﾝ缶
夕	御飯 豚肉のｽﾀﾐﾅ炒め ぜんまいと竹輪の煮物 ｷｭｳﾘと大根のｻﾗﾀﾞ 中華ｽｰﾌﾟ(青梗菜、干しエビ)	御飯 魚のさらさ蒸し ｱｽﾊﾟﾗとﾋﾟｰﾏﾝのｿﾃｰ 蒸し茄子のﾄﾞﾚｯｼﾝｸﾞかけ 味噌汁(春菊、油揚げ)	御飯 青椒肉絲(豚) ホウレン草の煮浸し カリフラワーのサラダ 味噌汁(お麩、わかめ)	御飯 五目卵焼 ｷｬﾍﾞﾂとﾔﾝｸﾞｺｰﾝの炒め物 ﾓｽﾞｸの酢の物 味噌汁(水菜、油揚げ)	御飯 魚の塩焼 ひじきの煮物 オクラなめこ和え すまし汁(白玉麩、畑菜)	御飯 エビと空豆の中華炒め 冬瓜の煮物 ごぼうｻﾗﾀﾞ 味噌汁(南瓜、青梗菜)	御飯 豚肉となすの甘辛煮 小松菜とｺｰﾝの炒め物 ﾓヤシのﾎﾟﾝ酢風味和え 味噌汁(豆腐、わかめ)
	10日	11日	12日	13日	14日	15日	16日
朝	御飯 ｷｬﾍﾞﾂと生揚の炒め物 大根のｻﾗﾀﾞ 味噌汁(じゃが芋、青ねぎ) 牛乳	御飯 ﾐｯｸｽｽｸﾗﾝﾌﾞﾙ ゆかり和え 味噌汁(かぶ、わかめ) 牛乳	食パン(8枚切) ｼﾞｬﾑ&ﾏｰｶﾞﾘﾝ なすとﾍﾞｰｺﾝのｿﾃｰ 豆ｻﾗﾀﾞ ｽｰﾌﾟ(じゃが芋、葉大根) 牛乳	御飯 ｻﾂﾏｱｹﾞと野菜の炒め物 小松菜のｻﾗﾀﾞ 味噌汁(絹さや、白ねぎ) 牛乳	御飯 玉子ロール ﾌﾞﾛｯｺﾘｰの和風和え 味噌汁(里芋、水菜) 牛乳	食パン(8枚切) ｼﾞｬﾑ&ﾏｰｶﾞﾘﾝ 野菜炒め オクラの生姜和え ｽｰﾌﾟ(人参、絹さや) 牛乳	御飯 肉詰めいなりの煮物 蒸し茄子のﾄﾞﾚｯｼﾝｸﾞかけ 味噌汁(南瓜、白ねぎ) 牛乳
昼	**母の日** 五目ちらし寿司 魚の木の芽味噌焼 茄子とﾂﾐﾚの銀あんかけ 青梗菜の生姜和え ケーキ	御飯 豚肉と野菜の味噌炒め 春雨の旨煮 法蓮草とﾄﾏﾄのｻﾗﾀﾞ フルーツ・和梨缶	御飯 白身魚フライ 冬瓜のそぼろあんかけ ﾌﾞﾛｯｺﾘｰのｻﾗﾀﾞ フルーツ・フルーツカクテル缶	御飯 豆腐の五目あんかけ 南瓜と豚肉の炒め煮 ｽﾊﾟｹﾞﾃｨｰｻﾗﾀﾞ フルーツ・ﾘﾝｺﾞ缶	御飯 鶏の野菜蒸 ｲﾝｹﾞﾝおかか煮 大根とｼﾗｽの酢の物 フルーツ・黄桃缶	御飯 エビと生揚のﾁﾘｿｰｽ かぶの含め煮 青梗菜の中華和え フルーツ・ﾊﾟｲﾝ缶	御飯 魚の香味焼 ホウレンソウの炒め物 マカロニサラダ フルーツ・フルーツカクテル缶
夕	御飯 鶏と草麩の煮物 ﾁｸﾜとﾋﾟｰﾏﾝの炒め物 人参ｻﾗﾀﾞ 味噌汁(里芋、にら)	御飯 豆腐ﾊﾝﾊﾞｰｸﾞ 付合せ(人参) 菜の花の炒め物 ｻﾂﾏ芋ｻﾗﾀﾞ 味噌汁(もやし、椎茸)	御飯 鶏肉の照焼 切干大根とｱｻﾘの煮物 白菜・春菊のﾋﾟｰﾅｯﾂ和え すまし汁(花麩、水菜)	御飯 魚の胡麻だれ焼 付合せ(ごぼう) ホウレン草の煮浸し かぶのレモン和え 味噌汁(しめじ、にら)	御飯 魚のﾊｰﾌﾞｸﾞﾘﾙ 付合せ(かぶ) 茄子のｿﾃｰ 春菊のｻﾗﾀﾞ ｺｰﾝﾎﾟﾀｰｼﾞｭ	御飯 鶏肉の梅肉焼 ﾊﾝﾍﾟﾝとﾌｷの煮物 ｻﾂﾏ芋とﾚｰｽﾞﾝのｻﾗﾀﾞ 味噌汁(玉ねぎ、わかめ)	御飯 ひじき入り卵焼 肉じゃが(豚肉) ﾓﾛﾍｲﾔのなめ茸和え 味噌汁(ごぼう、葉大根)
	17日	18日	19日	20日	21日	22日	23日
朝	御飯 かぶのそぼろ煮 豆ｻﾗﾀﾞ 味噌汁(人参、玉ねぎ) 牛乳	御飯 竹輪と大根の煮物 菜の花の胡麻和え 味噌汁(水菜、油揚げ) 牛乳	食パン(8枚切) ｼﾞｬﾑ&ﾏｰｶﾞﾘﾝ ﾂﾅの野菜炒め 白菜の和え物 ｽｰﾌﾟ(畑菜、コーン) 牛乳	御飯 厚焼卵 付合せ(茄子、玉ねぎ) ﾌﾞﾛｯｺﾘｰのお浸し 味噌汁(小松菜、人参) 牛乳	御飯 ﾊﾝﾍﾟﾝと野菜煮物 ﾊﾝﾌﾞｷﾝｻﾗﾀﾞ 味噌汁(水菜、白玉麩) 牛乳	食パン(8枚切) ｼﾞｬﾑ&ﾏｰｶﾞﾘﾝ ｷｬﾍﾞﾂとウインナーのｿﾃｰ ｱｽﾊﾟﾗのﾌﾚﾝﾁﾄﾞﾚｯｼﾝｸﾞ ｽｰﾌﾟ(かぶ、ほうれん草) 牛乳	御飯 じゃが芋の煮物 豆ｻﾗﾀﾞ 味噌汁(春菊、庄内麩) 牛乳
昼	御飯 とんかつ カリフラワーの薄くず煮 ｲﾝｹﾞﾝの磯和え ﾖｰｸﾞﾙﾄ・フルーツソース	御飯 ｽﾊﾟｯｼｭｵﾑﾚﾂ 茄子とｴﾘﾝｷﾞの炒め物 オクラとｺｰﾝのｻﾗﾀﾞ フルーツ・ﾘﾝｺﾞ缶	鶏南蛮そば(温) 青梗菜とｱｻﾘの炒り煮 ﾓヤシのナムル フルーツ・ﾏﾝｺﾞｰ缶	御飯 魚の韓国焼 里芋の煮物 トマトとワカメのｻﾗﾀﾞ フルーツ・白桃缶	御飯 麻婆豆腐 じゃが芋千切り炒め ﾓﾛﾍｲﾔの中華和え フルーツ・フルーツカクテル缶	御飯 蒸魚のおろしあん(ﾀﾗ) ｶﾝﾓの煮物 ﾓｽﾞｸの酢の物 フルーツ・和梨缶	御飯 豚ニラ玉 小松菜とｼﾒｼﾞの煮浸し ﾓヤシの中華和え フルーツ・ﾏﾝｺﾞｰ缶
夕	御飯 魚の野菜蒸 青梗菜とｴﾋﾞの炒め物 春雨の酢の物 すまし汁(花麩、畑菜)	御飯 鶏とｾﾛﾘの中華炒め 大根の煮物 小松菜のからし和え 中華ｽｰﾌﾟ(わかめ、白ねぎ)	御飯 魚のﾊﾞﾀｰ醤油焼 付合せ(さつま芋) 豆腐と舞茸の煮物 かぶのｻﾗﾀﾞ 味噌汁(玉ねぎ、インゲン)	御飯 豚肉と玉葱の炒め物 切干大根の煮物 ゆかり和え すまし汁(蒲鉾、青ねぎ)	御飯 魚の塩麹焼 冬瓜の煮物 ポン酢和え 味噌汁(さつま芋、畑菜)	御飯 鶏肉のﾊﾆｰﾏｽﾀｰﾄﾞｿｰｽ 青梗菜とｶﾆｶﾏの炒め物 カリフラワーとｺｰﾝのｻﾗﾀﾞ ｺﾝｿﾒｽｰﾌﾟ(玉ねぎ、人参)	御飯 魚の照り煮 かぶの煮物 ホウレン草の辛子和え 味噌汁(南瓜、葉大根)
	24日	25日	26日	27日	28日	29日	30日
朝	御飯 ぜんまいと竹輪の炒め煮 オクラのお浸し 味噌汁(玉ねぎ、水菜) 牛乳	御飯 ホウレン草の卵炒め かぶのｻﾗﾀﾞ 味噌汁(白玉麩、畑菜) 牛乳	食パン(8枚切) ｼﾞｬﾑ&ﾏｰｶﾞﾘﾝ チーズ入りｵﾑﾚﾂ 付合せ(小松菜、人参) ｲﾝｹﾞﾝのﾌﾚﾝﾁｻﾗﾀﾞ ｽｰﾌﾟ(さつま芋、葉大根)　牛乳	御飯 ﾎﾟﾃﾄとﾍﾞｰｺﾝのｿﾃｰ 春菊の黒ｺﾞﾏ和え 味噌汁(もやし、にら) 牛乳	御飯 白菜の煮浸し 金時煮豆 味噌汁(庄内麩、畑菜) 牛乳	食パン(8枚切) ｼﾞｬﾑ&ﾏｰｶﾞﾘﾝ チーズ入りｽｸﾗﾝﾌﾞﾙ ﾌﾞﾛｯｺﾘｰのｻﾗﾀﾞ 味噌汁(小松菜、人参) 牛乳	御飯 南瓜とﾊﾑのｿﾃｰ 白菜の香り和え 味噌汁(お麩、ニラ) 牛乳
昼	御飯 鶏の治部煮 さつま芋のきんぴら 菜の花のシラス和え フルーツ・ﾘﾝｺﾞ缶	御飯 魚のﾀﾙﾀﾙｿｰｽ焼 カリフラワーのトマト煮 青梗菜の和え物 フルーツ・ﾊﾟｲﾝ缶	御飯 メンチカツ ひじきの煮物 大根ｻﾗﾀﾞ フルーツ・ﾐｶﾝ缶	たらこｽﾊﾟｹﾞﾃｨｰ なすのくず煮 カリフラワーの酢味噌 フルーツ・和梨缶	御飯 豚肉と南瓜の甘辛煮 小松菜とｱｻﾘの塩炒め キュウリと大根のｻﾗﾀﾞ フルーツ・ﾘﾝｺﾞ缶	御飯 ﾊﾝﾊﾞｰｸﾞﾃﾞﾐｸﾞﾗｿｰｽ 付合せ(かぶ) ｱｽﾊﾟﾗとﾋﾟｰﾏﾝのｿﾃｰ 角切さつま芋ﾌﾚﾝﾁｻﾗﾀﾞ フルーツ・ﾏﾝｺﾞｰ缶	御飯 魚の有馬煮 カリフラワーの炒め ﾓﾛﾍｲﾔの磯和え フルーツ・黄桃缶
夕	御飯 豆腐ﾂﾅﾊﾞｰｸﾞ 野菜と海老の炒め物 ﾌﾞﾛｯｺﾘｰのｻﾗﾀﾞ すまし汁(そうめん、椎茸)	御飯 豚肉と根野菜の煮物 もやしの干しｴﾋﾞ炒め ﾎﾟﾃﾄｻﾗﾀﾞ 味噌汁(白菜、舞茸)	御飯 魚の煮付け 鶏肉とそら豆の炒め物 春雨の酢の物 すまし汁(菜の花、えのき)	御飯 鶏肉のﾄﾏﾄｿｰｽ 付合せ(ﾐｯｸｽﾍﾞｼﾞﾀﾌﾞﾙ) ﾏｶﾛﾆｿﾃｰ ホウレン草とｼﾒｼﾞの和え物 ｺﾝｿﾒｽｰﾌﾟ(かぶ、玉ねぎ)	御飯 魚の甘酢あんかけ 高野豆腐と切昆布煮物 青梗菜の和え物 中華ｽｰﾌﾟ(ヤングコーン、白ねぎ)	御飯 魚の酒蒸 なすの田舎煮 オクラのおかか和え 味噌汁(わかめ、白ねぎ)	御飯 豆腐ステーキ・ﾒﾝﾀｲｿｰｽ 付合せ(ほうれん草、玉ねぎ) 豚肉と根野菜の味噌煮 ﾓヤシの甘酢和え すまし汁(椎茸、水菜)
	31日						
朝	御飯 角あげの煮物 ｽﾊﾟｹﾞﾃｨｰｻﾗﾀﾞ 味噌汁(菜の花、さつま芋) 牛乳						
昼	御飯 エビと玉子の塩炒め 肉団子の薄くず煮 ｱｽﾊﾟﾗの中華和え フルーツ・ﾐｶﾝ缶						
夕	御飯 鶏肉と里芋の旨煮 ﾌﾞﾛｯｺﾘｰのﾁｰｽﾞ焼 蒸し茄子のﾄﾞﾚｯｼﾝｸﾞかけ 味噌汁(春菊、なめこ)						

※仕入れ等の関係により献立内容が変わることがございます。
※常食の献立内容を掲載させていただいています。