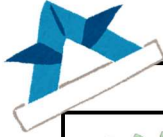
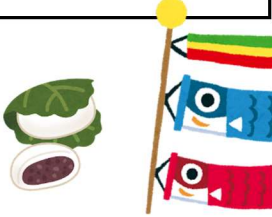


5月の献立

(令和6年)



月	火	水	木	金	土
		1 鶏団子のケチャップ煮 野菜炒め ふきのきんぴら	2 鯖の磯辺焼 大根とゴロの中華和え 杓いソリと油揚げの煮物	3 鶏肉のレモン風味焼 ぜんまいの炒め煮 高野豆腐の卵とじ	4 春野菜の豚肉炒め かぼちゃのサラダ 茄子と麩の炒め煮
6 麻婆豆腐 味噌じゃが煮 人参のきんぴら	7 まぐろカツ 人参とぜんまいのナムル ひじき煮	8 照焼ハンバーグ 豚ばらと春雨のゴロ玉炒め 小松菜の辛子和え	9 プレーンオムレツ キャベツの麻婆あんかけ 四色なます	10 ロールキャベツのトマト煮込み 豚肉と大根の煮物 竹輪のごま炒め	11 赤魚のみぞれ煮 油揚げの玉子とじ こんにゃくの佃煮
13 治部風煮物 わかめの酢味噌和え 麩の野菜あんかけ	14 ます白糍焼 人参のきな粉和え 豚バラとキャベツの炒め物	15 ポークケチャップ 高野豆腐の卵とじ 白滝と人参のたらこ炒り	16 キーマカレー 野菜炒め 大根なます	17 白身フライ 切干大根とレゴロの煮物 キャベツの柚子風味漬物	18 牛肉の春雨炒め 蓮根と油揚げの煮物 茄子と麩の炒め煮
20 ハンバーグ ジャガ芋ときのこの煮物 野菜のおひたし	21 とんかつ カリフラワーのカレー煮 キャベツのレモン風味	22 鯖の照焼 きんぴら ポークビーンズ	23 鶏肉のきのこあん 切干大根の韓国風炒め キャベツの土佐煮	24 えびカツ 枝豆とオクラのおかか和え ひじき煮	25 カレイ塩焼 菜の花とレゴロのハスタ インゲンソテー
27 豚肉と茄子の中華炒め 切干大根煮 人参のきんぴら	28 赤魚の味噌煮 菜の花 いんげんのごま和え	29 ヤソコムチソ風入パソリテ ふきの含め煮 ジャガ芋の洋風玉子とじ	30 肉団子の中華炒め 大根の甘酢漬け 五色煮豆	31 豚肉の塩あんかけ ハスタのクリーム煮 さつま芋と切干大根の煮物	

※献立は仕入れの状況により、一部変更になる場合がございます。あらかじめご了承ください。