

献立表

現場：ファミリーイン瀬谷
 献立種類：デイ(通常/基本)
 年月日：2024年5月1日(水) ~ 2024年5月31日(金)

	月	火	水 1	木 2	金 3	土 4
屋食			御飯 さわらの西京焼き しそ しそのみ漬け じゃがいもの煮物 菜の花と筍の梅おかかか すまし汁 フルーツ	御飯 ホイコーロー さつまいもの煮物 もやし中華サラダ 中華スープ フルーツ	長崎ちゃんぽん シューマイ 青菜のくるみ和え フルーツ	御飯 豆腐と卵のふくさ焼き ごぼうの炒り煮 春菊の黒ごま和え 味噌汁 フルーツ
	3時		抹茶羹	紅茶ケーキ	しっとりまんじゅう	和菓子 緋鯉
	6	7	8	9	10	11
屋食	御飯 牛肉と舞茸の甘辛炒め 五目豆 長芋のドレッシング和え 味噌汁 フルーツ	御飯 ほっけの漬け焼き しそ 刻み胡瓜漬け 筑前煮 春菊の胡麻みそ和え すまし汁 フルーツ	御飯 白身魚の味噌チーズ焼き ミックスベジタブル 里芋の煮物 青菜のなめたけ和え すまし汁 フルーツ	御飯 鶏肉の甘酢いため 高野豆腐の煮物 青菜とちくわのおかか和え 味噌汁 フルーツ	御飯 魚の木の芽やき しそ 桜漬け れんこんきんぴら かぶの辛し和え 味噌汁 フルーツ	御飯 豚肉のバターポン酢いため 刻み昆布とちくわの煮物 小松菜とかまぼこのわさび和え 味噌汁 フルーツ
	3時	もみじ饅頭	白こしあん饅頭	かえでの実	ムースエクレア	プチシュー
	13	14	15	16	17	18
屋食	御飯 豚肉の柳川風 ビーフソテー 山芋の甘酢和え 味噌汁 フルーツ	カレーライス 福神漬け らっきょう トマトサラダ コンソメスープ フルーツ	御飯 鶏肉の梅照り焼き しそ 赤かっぱ 筍の土佐煮 ほうれん草と油揚げの和え物 味噌汁 フルーツ	御飯 鮭のマスタードマヨ焼き にんじん きのこのガーリックソテー 青梗菜のかにかま和え 味噌汁 フルーツ	御飯 鶏肉の治部煮 春雨とえびのソテー 白菜とにらの和え物 すまし汁 フルーツ	なめこおろしそば えびと豆腐のしんじょう 青菜とささみのあえもの フルーツ
	3時	紅茶ケーキ	チーズババロアシュークリーム	おやつバイキング	バウムクーヘン	ドームケーキ
	20	21	22	23	24	25
屋食	御飯 さわらのドレッシングがけ 切干大根 かぶと胡瓜の昆布あえ 味噌汁 フルーツ	御飯 豚肉の七味炒め アスパラとコーンのバターソテー 菜の花と小えびの和え物 味噌汁 フルーツ	焼きそば 海鮮大焼売 青菜のポン酢和え フルーツ	御飯 白身魚のトマトソースかけ ほうれん草とベーコンのソテー タラモサラダ コンソメスープ フルーツ	御飯 えびと厚揚げの中華炒め 白菜ナムル 中華スープ フルーツ	御飯 魚の柚香焼き しそ しば漬け 揚げなす 山芋の和風和え 味噌汁 フルーツ
	3時	たい焼き	チョコワッフル	ロールケーキ	白桃羹	チーズババロアシュークリーム
	27	28	29	30	31	
屋食	御飯 鶏肉とたけのこの卵とじ 青梗菜のオイスター炒め かぶのゆかり和え 味噌汁 フルーツ	御飯 さばのねぎソースがけ そら豆のソテー キャベツのしその実和え 味噌汁 フルーツ	ハヤシライス 大根サラダ コンソメスープ フルーツ	御飯 チーズミートローフ ブロッコリー コールスローサラダ コンソメスープ フルーツ	御飯 さわらの韓国風味噌だれ しそ 赤かっぱ きんぴらごぼう 春菊の黒ごま和え すまし汁 フルーツ	
	3時	ピーナッツパン	ヨーグルトケーキ	バウムクーヘン	クリームコンフェ	葛まんじゅう