

2018年5月のメニュー

月	火	水	木	金
	1	2	3	4
	エビカツ 小松菜ソテー(小松菜、 玉葱) ひじき煮(ひじき、 グリーンピース) チーズ	豚肉の甘酢ソテー (豚肉、玉葱、コーン、 インゲン) 揚げギョーザ ほうれん草のお浸し ミニたい焼き	憲法記念日	みどりの日
7	8	9	10	11
牛肉コロッケ チンゲン菜ソテー (チンゲン菜、コーン) 春雨の酢の物 (春雨、ワカメ) 洋梨缶	サワラの照焼 キャベツのカレー炒め (キャベツ、人参、玉葱) 金平ごぼう プチゼリー	鶏の甘辛揚げ タコさんウインナー 玉葱と枝豆のソテー 人参とコーンのサラダ 杏仁豆腐	ミートボールのトマト煮 (鶏団子、玉葱、 ミックスベジタブル、マッシュルーム) 菜の花のお浸し 白桃缶	豚肉と茄子の味噌炒め (豚肉、茄子、玉葱) 野菜コロッケ 春雨サラダ (春雨、ワカメ) みかん缶
14	15	16	17	18
サバの竜田揚げ インゲンソテー (インゲン、人参) 切干大根煮 (切干大根、あげ) みかん缶	八宝菜(鶏団子、玉葱、 白菜、人参、ピーマン、 たけのこ、キクラゲ、 豚肉) 揚げシューマイ ぶどうゼリー	イカフライ 焼きそば(麺、キャベツ、 玉葱) 茄子の煮浸し いちご杏仁豆腐	ビビンバ風(豚肉、人参、 たけのこ、ぜんまい、 小松菜) 野菜春巻 人参のツナ和え マンゴープリン	ホキのトマト甘酢あんかけ (ホキ、玉葱、トマト缶) ひじき煮(ひじき、 ミックスベジタブル) パイン缶
21	22	23	24	25
チキンカツ 玉葱と枝豆のソテー 金平ごぼう プチゼリー	ナポリタン(麺、玉葱、 コーン、ソーセージ、ピーマン) チキンナゲット チンゲン菜のお浸し 梨ゼリー	ハンバーグ インゲンソテー (インゲン、玉葱) 白菜のコンソメ煮 (白菜、人参) 黄桃缶	アジの南部焼き キャベツソテー (キャベツ、玉葱) ほうれん草のおかか和え (ほうれん草、人参) 杏仁豆腐	筑前煮(鶏肉、大根、 人参、レンコン、椎茸、 グリーンピース、こんにゃく) ブロッコリーの胡麻和え パイン缶
28	29	30	31	
イカ天ぷら 金平大根(大根、人参) 小松菜の中華和え (小松菜、コーン) 白桃缶	コーンコロッケ ほうれん草とベーコンのソテー 人参の胡麻和え チーズ	白身フライ 小松菜ソテー (小松菜、玉葱) 大根サラダ (大根、ワカメ) マンゴープリン	焼肉風(豚肉、玉葱、 人参、キャベツ) 揚げギョーザ 切干大根煮 (切干大根、あげ) プチゼリー	

*本献立は仕入れの都合により多少変更することがございます。ご了承ください。