
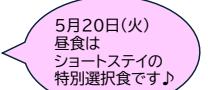






2025 こんだて ひょう 5月

	日	月	火	水	木 1日	金 2日	土 3日
朝	<p>※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きます。 ※記載の栄養成分は、昼食の汁物・おやつを除いた数値です。</p>						
昼	 <p>HAPPY MOTHER'S DAY</p>						
夕			<p>【通常提供】 ごはん、麻婆豆腐 追加料金+120円</p> <p>【特別選択】 きのことアサリの和風パスタ 大人気の糖料理。しっかりした 味付けで風味を楽しんで いただけます♪</p>				
朝	4日	5日	6日	7日	8日	9日	10日
朝	御飯 車麩と春菊の煮物 蒸し鶏のサラダ すまし汁(ササギ、白芍) 牛乳	御飯 高野豆腐の煮物 青梗菜と蒸し鶏の和え物 味噌汁(玉葱、油揚げ) 鴨ト	食パン(8枚切) ジャム&マ&グリ 缶詰の煮物 春菊のくるみみねえ コンソメスープ(南瓜、白芍) 牛乳	御飯 厚焼卵 アツタマ&コンソメ すまし汁(わか、白菜) 牛乳	御飯 お豆腐揚げの煮物 アツタマ 味噌汁(油揚げ、小松菜) 牛乳	食パン(8枚切) ジャム&マ&グリ ウイナーとインナーの炒め 菜の花の和え物 コンソメスープ(ササギ、水菜) ジュ	御飯 茄子のそぼろあんかけ かつおの旨みねえ 味噌汁(里芋、椎茸) 牛乳
昼	<p>端午の節句</p>						
昼	御飯 豚肉とカラアワの味噌炒め ごぼうの炒り煮 れん草と胡麻和え フルーツ・黄桃缶	カレーライス ビーフステーキ インナーの炒め物 花野菜サラダ いちごゼリー	御飯 魚(鱈)のルーアグリ じゃが芋のミル煮 小松菜のサラダ フルーツ・パン缶	御飯 青椒肉絲(豚) 生揚げと白菜の中華煮 わかつらとわかめの中華和え 杏仁豆腐	御飯 アツタマ トマトとピーマンと干しエビの塩炒め 青梗菜のなめ草和え フルーツ・マゴ	御飯 豚肉と大根の甘辛煮 れん草とアツタマの炒め物 ポテトサラダ フルーツ・黄桃缶	御飯 豚肉のルーアグリ 焼 茄子のトト煮 かまぼこオムレツ フルーツ・パン缶
夕	御飯 大根とつみれの煮物 キャベツと挽肉の塩炒め もやしと豆腐のサラダ 味噌汁(里芋、小松菜)	御飯 白身魚の青菜柚子あんかけ さつま揚げと玉葱の煮物 かつおの旨みねえ すまし汁(揚げた、畑菜)	御飯 鶏肉の中華炒め なすの煮物 かつお・梅肉和え 味噌汁(麩、水菜)	御飯 魚の胡麻だれ焼(かつ) 大根のそぼろ煮 キャベツの辛子マヨネーズ和え 味噌汁(わか、菜大根)	御飯 和風あんかけルーアワ 里芋とわかめの含め煮 かつおの旨みねえ すまし汁(白玉、畑菜)	御飯 えび玉 鶏肉とキャベツの中華炒め かつおの旨みねえ 中華スープ(豆腐、かつ)	御飯 赤魚の味噌マヨネーズ焼 チコ入りきんぴらごぼう 白菜の帆立風味サラダ すまし汁(わか、菜大根)
朝	11日	12日	13日	14日	15日	16日	17日
朝	御飯 がんとぶきの煮物 大根とわかめのサラダ すまし汁(玉葱、青芍) 牛乳	御飯 つみれと南瓜の煮物 小松菜の和え物 味噌汁(揚げた、シメジ) 鴨ト	食パン(8枚切) ジャム&マ&グリ アツタマ 豆たっぷりルーアワ コンソメスープ(じゃが芋、玉葱) 牛乳	御飯 ルムとチンゲン菜の炒め インナーのピーマン和え すまし汁(人参、かつ) 牛乳	御飯 車麩のそぼろあんかけ アツタマ 味噌汁(わか、水菜) 牛乳	食パン(8枚切) ジャム&マ&グリ れん草とインナーの炒め物 かつおの旨みねえ コンソメスープ(南瓜、絹巾) ジュ	御飯 鶏とインナーの炒め物 キャベツの旨みねえ 味噌汁(里芋、春菊) 牛乳
昼	<p>母の日</p>		<p>笑顔ひろがるハレの日寿司</p>				
昼	五目ちらし寿司(錦糸卵、 桜でんご、絹竹、刻み海苔) 空豆の薄くす煮 シムツカゴザ ケーキ	御飯 魚のマトリス(う) レコウのA-ゴ炒め ササギサラダ フルーツ・フルーツ缶	御飯 豚肉と白菜の塩麹炒め 春雨と鴨トの旨煮 れん草とわかめの和え物 フルーツ・マゴ	五目いなり寿司 魚(めばる)のもろみ味噌焼 れんこんさんぴら いわしつみれ汁(大根、人参、白芍) ポテトゼリー	御飯 Eと生揚げのマトリス 冬瓜の煮物 菜の花と人参の和え物 フルーツ・フルーツ缶	御飯 豚肉のくわ焼 揚げなすの煮物 わかつらとわかめの酢の物 ヨーグルト・フルーツ	御飯 白身魚の明太子マヨネーズ焼 青梗菜の卵炒め 人参サラダ フルーツ・パン缶
夕	御飯 牛肉の柳川風 カラアワと豆腐の炒め物 わかめのサラダ 味噌汁(花麩、春菊)	御飯 鶏肉の香味焼 じゃが芋の甘辛煮 アツタマとわかめの旨みねえ すまし汁(菜大根、油揚げ)	御飯 魚(ます)のルーアワ風味焼 じゃが芋の味噌煮 アツタマの梅風味 味噌汁(椎茸、水菜)	御飯 揚げ豆腐 南瓜の煮物 わかめのお浸し すまし汁(小松菜、里芋)	御飯 肉の梅肉焼 かまぼこ油揚げの煮物 かつおとそら豆のサラダ すまし汁(白菜、玉葱)	御飯 魚(めばる)の山椒煮 大根とアツタマの炒め物 わかめの胡麻ドレッシング 味噌汁(豆腐、青芍)	御飯 肉団子の野菜あんかけ 切干大根と大豆の煮物 南瓜のサラダ すまし汁(菜の花、かつ)
朝	18日	19日	20日	21日	22日	23日	24日
朝	御飯 がんと大根の炒り煮 小松菜の和え物 味噌汁(麩、菜大根) 牛乳	御飯 がんとササギの煮物 白菜の柚子香和え すまし汁(油揚げ、畑菜) 鴨ト	食パン(8枚切) ジャム&マ&グリ 小松菜の卵炒め かつのゆかり和え コンソメスープ(アツタマ、アツタマ、青芍) 牛乳	御飯 カラアワとウイナーのルーアワ わかめの旨みねえ すまし汁(チンゲン菜、揚げた) 牛乳	御飯 厚焼卵 キャベツのサラダ アツタマ すまし汁(菜の花、かつ) 牛乳	食パン(8枚切) ジャム&マ&グリ アツタマとアツタマの炒め物 マゴザ コンソメスープ(かつ、じゃが芋) ジュ	御飯 肉じゃが(牛肉) 青菜の青じそドレッシング和え すまし汁(椎茸、水菜) 牛乳
昼	<p>ショートステイ特別選択食 きのことアサリの和風パスタ</p>		<p>健幸御膳・骨を守るカルシウム</p>				
昼	御飯 蒸し鶏のマトリスかけ のじきと薩摩揚げの煮物 もやしと豆腐の旨みねえ フルーツ・パン缶	御飯 揚げ魚のおろしソース インナーとアツタマのルーアワ キャベツの和風サラダ フルーツ・黄桃缶	御飯 魚(鱈)のルーアワ きんぎょの中華煮 切干大根の旨みねえ フルーツ・パン缶	御飯 中華風ひじきご飯 魚の唐揚げ(黄金イイ) 麻婆湯揚 小松菜と干しエビの和え物 ヨーグルト・パン	御飯 海鮮野菜炒め 春巻揚 もやしとピーマンの和え物 フルーツ・マゴ	御飯 鶏肉のルーアワ 焼 茄子のトト煮 かまぼこオムレツ フルーツ・パン缶	御飯 鶏肉のルーアワ 焼 茄子のトト煮 かまぼこオムレツ フルーツ・パン缶
夕	御飯 ポテトとチーズのルーアワ 茄子とインナーの炒め物 ごぼうの炒り煮 コンソメスープ(人参、コン)	御飯 牛肉と筍の中華炒め カラアワの旨みねえあんかけ 青梗菜とアツタマの中華和え 中華スープ(玉葱、春菊)	御飯 白身魚の治部煮(う) じゃが芋の炒め物 菜の花の旨みねえ すまし汁(豆腐、花麩)	御飯 魚(鱈)のミンチ焼、付合せ 里芋のルーアワ 白菜のサラダ 味噌汁(玉葱、かつ)	御飯 豚肉と玉葱の炒め物 なすの煮物 ササギの胡麻ドレッシング 味噌汁(油揚げ、大根)	御飯 魚(アツタマ)のチンゲン菜パン焼 菜の花の炒め物 大根とアツタマの和え物 フルーツ・白桃缶	御飯 和風マトリス(枝豆) 大根と人参の煮付け 春雨とわかめの酢の物 味噌汁(ササギ、わか)
朝	25日	26日	27日	28日	29日	30日	31日
朝	御飯 あさりとかぶの炒り煮 れん草のピーマン和え 味噌汁(シメジ、アツタマ) 牛乳	御飯 じゃが芋のそぼろ煮 アツタマの和風マヨネーズ すまし汁(南瓜、菜の花) 鴨ト	食パン(8枚切) ジャム&マ&グリ アツタマ インナーと豆腐のサラダ コンソメスープ(わか、菜大根) 牛乳	御飯 インナーと白菜の蒸し煮 ササギサラダ 味噌汁(わか、油揚げ) 牛乳	御飯 がんと南瓜の煮物 春菊とシメジの青じそ和え 味噌汁(庄内麩、かつ) 牛乳	食パン(8枚切) ジャム&マ&グリ 豆と挽肉のトト炒め パンゴザ コンソメスープ(人参、水菜) ジュ	御飯 がんとアツタマのコンソメ アツタマのオムレツドレッシング パンゴザ 味噌汁(小松菜、舞茸) 牛乳
昼	<p>麺の日</p>						
昼	御飯 白身魚ルーアワ 里芋の煮物 かつおの旨みねえ フルーツ・黄桃缶	御飯 豚肉の味噌漬焼 小松菜と油揚げの煮浸し キャベツの和風サラダ フルーツ・パン缶	御飯 鶏肉の和風オムレツ なすの田舎煮 青梗菜の中華和え れん草の和え物 フルーツ・パン缶	なめこころろそば(温) なすの田舎煮 青梗菜の中華和え フルーツ・マゴ	御飯 生揚げと牛肉のオムレツ炒め カラアワの旨みねえ薄くす煮 小松菜のくるみみねえ フルーツ・フルーツ缶	御飯 魚(アツタマ)のチンゲン菜パン焼 菜の花の炒め物 大根とアツタマの和え物 フルーツ・白桃缶	御飯 豚肉の胡麻味噌煮 青梗菜とアツタマの炒め物 マゴザ フルーツ・パン缶
夕	御飯 かつおと玉葱のトト煮 青梗菜とわかめの炒め物 ごぼうの炒り煮 コンソメスープ(カラアワ、ミョウガ、コン)	御飯 白身魚の旨みねえあんかけ レコウのさんぴら もやしと蒲鉾の旨みねえ 味噌汁(ササギ、白芍)	御飯 豆腐つくね照焼 キャベツとシメジの炒め煮 かつおの旨みねえ 味噌汁(わか、水菜)	御飯 魚(鱈)の梅マヨ焼 南瓜の胡麻炒め アツタマとコンのサラダ すまし汁(人参、菜の花)	御飯 魚の田舎(かつ) じゃが芋の煮物 かつおの旨みねえ すまし汁(わか、かつ)	御飯 豚肉の生巻焼 冬瓜の煮物 れん草のなめ草和え 味噌汁(油揚げ、玉葱)	御飯 魚の七味焼(銀しり) 切干布と薩摩揚げの炒り煮 キャベツと干しエビの和え物 すまし汁(大根、菜大根)
朝	1461.1kcal 蛋白質:51.87g 脂質:42.57g 食塩相当:6.35g	1462.37kcal 蛋白質:53.77g 脂質:37.25g 食塩相当:5.91g	1457.95kcal 蛋白質:53.08g 脂質:50.98g 食塩相当:6.43g	1460.59kcal 蛋白質:54.89g 脂質:46.81g 食塩相当:6.39g	1494.69kcal 蛋白質:59.18g 脂質:40.36g 食塩相当:6.25g	1460kcal 蛋白質:63.64g 脂質:47.51g 食塩相当:6.28g	1423.77kcal 蛋白質:60.49g 脂質:39.8g 食塩相当:6.36g