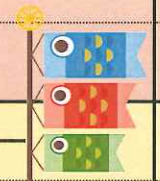
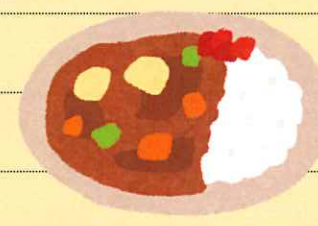


令和5年5月 花咲池田 献立表

	4月30日(日)	5月1日(月)	5月2日(火)	5月3日(水)	5月4日(木)	5月5日(金)	5月6日(土)
朝食	りんごパン	白粥	食パン	白粥	食パン	白粥	茶粥
	ベーコンのスープ煮	漬物	マーガリン 	漬物	ジャム	漬物	漬物
	牛乳	平天の旨煮	ソーセージソテー	絹揚げとほうれん草煮	冬瓜のスープ煮	しろ菜の炒め物	ちくわの旨煮
	果物 	果物	コーヒー牛乳	果物	コーヒー牛乳	果物	青りんごゼリー
		味噌汁	ヨーグルト		洋梨缶のヨーグルト和え		
昼食	御飯	御飯	御飯 	ちらし寿司	おにぎり	エビフライカレー 	御飯
	鶏つくねのしそ焼き	さばの甘辛焼き	ハンバーグ	野菜しんじょう煮	きつねうどん	漬物(福神漬)	牛肉の味噌炒め
	添え(オクラ)	添え(いんげん)	添え(グラッセ)	具たくさん味噌汁	シューマイ	コールスローサラダ	ひじき豆煮
	里芋味噌煮	れんこんの煮物	かぶあんかけ	フルーツポンチ	フルーチェ 	果物	ブロッコリーのごま和え
	きゅうりの昆布和え	ほうれん草の和え物	野菜サラダ				清汁 
	清汁	味噌汁 	コーンスープ				
夕食	御飯	御飯	御飯	御飯	御飯	御飯	御飯
	鮭のムニエル	揚げ出し豆腐	さわらの塩焼き	牛肉オイスター炒め	豚肉のジンジャーソース	鶏の照り焼き	太刀魚の煮付け
	添え(アスパラ)	かぼちゃのいとし煮	添え(和え物)	チンゲン菜の煮浸し	添え(カリフラワー)	添え(オクラ・人参)	添え(白ねぎ・人参)
	菜の花の煮浸し	しろ菜の生姜醤油和え	なすの揚げ浸し	ポテトサラダ	小松菜のツナ煮	里芋煮	高野煮
	エビのイタリアン和え	清汁	なます	中華スープ	大根の梅和え	アスパラのマヨ和え	白菜の和え物
	コンソメスープ 		味噌汁		味噌汁	味噌汁 	味噌汁 

※食材の仕入れ状況により、献立を変更する場合がございます。