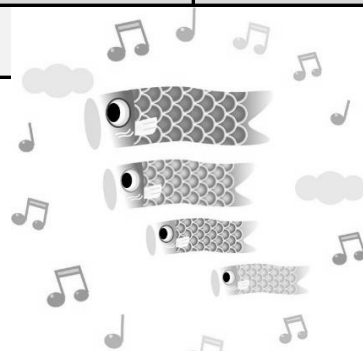


2024年5月

献立表

コーディアルさくら

日	月	火	水	木	金	土
			1	2	3	4
			赤飯 ホキの西京焼き 若竹煮 酢の物 すまし汁	ビーフシチュー 海老カツ ブロッコリーと卵のサラダ ごはん フルーツ		
5	6	7	8	9	10	11
		天ぷら きゅうりとささみの梅和え 漬物 ごはん 赤だし汁	お好み焼き 白菜の煮浸し 菜種和え ごはん 味噌汁	牛ごぼうの混ぜごはん とろろそば 春菊としめじの浸し 漬物	太刀魚の塩焼き 厚揚げの煮物 茄子の生姜醤油かけ ごはん 豚汁	
12	13	14	15	16	17	18
	カレイのムニエル ひじき煮 ほうれん草の白和え ごはん 味噌汁	かつとじ煮 青梗菜コンソメ煮 れんこんの甘酢和え ごはん 味噌汁	ビビンバ丼 シュウマイ 胡瓜の浅漬け 中華スープ	鶏のパン粉焼き 金平ごぼう 温野菜のオーロラソースかけ ごはん コンソメスープ	焼きそば 温泉卵 ごはん 味噌汁 珈琲ゼリー	
19	20	21	22	23	24	25
	豚肉と野菜の炒め物 蓮根はさみ揚げ ブロッコリーと卵のサラダ ごはん 味噌汁	鶏肉の南蛮漬け 南瓜の煮物 菜の花の辛子和え ごはん 味噌汁	梅ちりごはん ハイカラうどん ほうれん草としめじの浸し オレンジゼリー	しらす丼 かきあげ うまい菜の煮浸し 味噌汁	鶏の治部煮 卵焼き オクラおかか和え ごはん 味噌汁	
26	27	28	29	30	31	
	鮭のタルタル焼き 里芋の煮物 八彩しそ酢和え ごはん 味噌汁	おでん 白菜と春菊の浸し 金時豆 ごはん 味噌汁	サラダ巻き いなり寿司 いんげんの鶏そぼろあんかけ すまし汁 水ようかん	エビマヨ 湯葉入り青梗菜炒め煮 ほうれん草のおかか和え ごはん 中華スープ	天ぷら 春菊としめじの浸し 佃煮 ごはん 味噌汁	

※ メニューは変更になる場合があります。