



5月の金谷まるめろメニュー



						1(日)
2(月)	3(火)	4(水)	5(木)端午の節句	6(金)	7(土)	8(日)
						ご飯 菜っぱ汁 鮭の照り煮 竹の子土佐煮 胡瓜と菊の酢の物
パン(ミニクワッサン・ロールパン) 玉子スープ 海老カツ マカロニサラダ パイナップルのコンポート ジョア	ご飯 味噌汁 サワラ漬け焼き さつま芋の煮物 もずく酢 フルーツ(いちご)	ご飯 味噌汁(じゃが芋・絹さや) 金目鯛の塩焼き エビケチャップ炒め ごぼうとエノキ茸のサラダ	いなり寿司 白魚汁 エビフライ 焼き鳥 胡瓜漬け ミニケーキ	中華丼 ワカメスープ かにシューマイ サワー漬け フルーツ(オレンジ・キウイ)	ご飯 味噌汁(棒ふ・卵) ブルコギ 大根エビあんかけ しそ豆腐	かしわそば たらの芽の天ぷら キャベツ漬け 水ようかん
9(月)	10(火)	11(水)	12(木)	13(金)	14(土)	15(日)
ご飯 味噌汁 ほっけ塩焼き 小松菜と油揚げの煮浸し 春雨の酢の物 フルーツ(バナナ)	ご飯 味噌汁(椎茸・ワカメ) カレイ土佐焼き 鶏ごぼう スパゲティサラダ	とろとろ親子丼 味噌汁 ぜんまいの煮物 お新香(胡瓜・セロリ) フルーツ(いちご) ジョア	ご飯 味噌汁(卵・ネギ) トラウトサーモン炙り焼き レンコンのそぼろ煮 かぼちゃサラダ	ご飯 味噌汁 照り焼きチキン 里芋の煮物 もずく酢 夏みかん缶	きつねうどん すき昆布の煮物 かぶのマスタード風味和え フルーチェ	ご飯 味噌汁(帆立) 豚肉の生姜焼き さつま芋の煮物 白菜漬 抹茶プリン
16(月)	17(火)	18(水)	19(木)	20(金)	21(土)	22(日)
ご飯 味噌汁(豆腐・ネギ) 白カレイの煮付け 五目金平 いかのマリネ	牛丼 味噌汁 ふきの含め煮 胡瓜漬 パイナップルのコンポート ジョア	ご飯 味噌汁(白菜・生揚げ) アジの塩焼き キノコのオイスターソース炒め 人参サラダ	ご飯 味噌汁 ほっけ塩焼き 長芋の煮物 小松菜の和え物 フルーツ(いちご)	塩ラーメン やわらかシューマイ 赤かぶ漬け マンゴープリン	ご飯 味噌汁 豚肉の山椒だれ 茄子のみそ炒め 湯葉と昆布の和え物 ネーブルオレンジ	ご飯 味噌汁(キャベツ・板ふ) さんま塩焼き ふきの炒め煮 キウイのコンポート
23(月)	24(火)	25(水)	26(木)	27(金)	28(土)	29(日)
ハヤシライス 福神漬け カニかまロール 海藻サラダ ジョア	ご飯 味噌汁(板ふ・エノキ) タラの野菜あん 南瓜の甘煮 いかの酢味噌和え	ご飯 味噌汁 トラウトサーモン塩焼き 肉じゃが ほうれん草と菊のお浸し フルーツ(いちご)	月見うどん 五目飯 胡瓜漬け あんみつ	ご飯 味噌汁(板ふ・エノキ) 赤魚の煮付け 揚げ茄子 スパゲティサラダ	ご飯 味噌汁 さわらの和風マヨネーズ焼き 若竹煮 たのこ酢みそ パイン缶	ご飯 味噌汁 豚肉とキャベツの甘味噌炒め 五目煮 かにサラダ ヨーグルト
30(月)	31(火)					
ご飯 味噌汁 棒々鶏 南瓜の甘煮 ほうれん草と菊のナメク和え アセロラゼリー	ご飯 味噌汁(白菜・絹さや) 海老カツ 山菜の煮物 胡瓜漬					

* 都合により献立を変更することがあります。