

5月 献立表



現場：通所リハビリテーションひかり
 献立種類：常食（個別献立）
 期間：2017/5/1～2017/5/31

	月	火	水	木	金
	1	2	3	4	5
屋食	ごはん 鶏肉のマーマレード焼き クリーム煮 大根サラダ コンソメスープ エネルギー 588kcal	ごはん 豚肉の生姜焼き ほうれん草のさっと煮 トマトのサラダ 味噌汁 エネルギー 592kcal	憲法記念日	みどりの日	こどもの日
	8	9	10	11	12
屋食	筍御飯 鱈の菜種焼き 炊き合わせ いんげんのピーナッツ和え 清汁 エネルギー 589kcal	ごはん 葱塩ローストチキン 山菜スパゲティ ポテトサラダ コンソメスープ エネルギー 581kcal	ごはん 豚肉としめじのマヨポン炒め ふきうす揚げ煮 ブロッコリーごま和え 味噌汁 エネルギー 570kcal	ごはん アジフライ ニラ卵炒め 青梗菜のおかか和え 味噌汁 エネルギー 577kcal	親子丼 小松菜の煮びたし もずく酢 味噌汁 バナナ エネルギー 569kcal
	15	16	17	18	19
屋食	ごはん 豚しゃぶ（ごまだれ） 春巻き キャベツの生姜醤油和え 味噌汁 エネルギー 585kcal	ごはん 太刀魚の焼浸し そら豆吉野煮 小松菜のなめ茸和え 味噌汁 エネルギー 572kcal	ごはん 麻婆豆腐 チンゲン菜の煮浸し 棒々鶏サラダ 中華スープ エネルギー 560kcal	ごはん 鶏肉の木の芽焼き 揚げ出し豆腐 いんげんの塩昆布和え 清汁 エネルギー 568kcal	白身魚のフライカレー グリーンサラダ コンソメスープ オレンジ エネルギー 667kcal
	22	23	24	25	26
屋食	ごはん 鯖の味噌煮 きんぴらごぼう さつま芋のおろし和え 清汁 エネルギー 609kcal	* 今月の逸品 * 黒豆寿司 鶏肉の梅照焼き ほうれん草の磯辺和え 赤だし エネルギー 578kcal	牛ぶっかけうどん 卵豆腐 酢れんこん 水ようかん エネルギー 587kcal	ごはん 鯖の西京焼 南瓜のきんぴら 青梗菜の辛子和え 清汁 エネルギー 571kcal	ごはん あじの風味揚げ こんにゃくの真砂煮 マカロニサラダ 味噌汁 エネルギー 602kcal
	29	30	31		
屋食	ごはん かれのいんげんバター醤油かけ そら豆の卵とじ 海藻サラダ スープ エネルギー 579kcal	ごはん 松風焼 南瓜と切り昆布の煮物 オクラの酢の物 清汁 エネルギー 567kcal	ごはん たらのしそ天ぷら てんつゆ ほうれん草の煮浸し きゃべつの梅肉和え 味噌汁 エネルギー 574kcal		
	エネルギー 579kcal	エネルギー 567kcal	エネルギー 574kcal		

*材料の仕入れの都合により、献立が一部変更になることがあります。株式会社 魚国総本社