

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：2018/5/1～2018/5/31

	月	火	水	木	金
		1	2	3	4
屋食		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	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	憲法記念日	みどりの日
		エネルギー - 592kcal	エネルギー - 588kcal		
	7	8	9	10	11
屋食	筍御飯 鱈の菜種焼き ふきうす揚げ煮 大根の酢の物 清汁	ごはん 葱塩ローストチキン 山菜スパゲティ りんごサラダ コンソメスープ	ごはん 鮭の南蛮漬け 炊き合わせ ブロッコリーごま和え 味噌汁	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	ごはん 親子煮 小松菜の煮びたし もずく酢 味噌汁
		エネルギー - 538kcal	エネルギー - 566kcal	エネルギー - 565kcal	エネルギー - 577kcal
	14	15	16	17	18
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	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	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	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	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 - 567kcal	エネルギー - 572kcal	エネルギー - 560kcal	エネルギー - 568kcal
	21	22	23	24	25
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	*郷土料理* 徳島井 ほうれん草の磯辺和え 清汁 オレンジ	牛ぶっかけうどん 卵豆腐 酢れんこん 水ようかん	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	ごはん あじの風味揚げ じゃが芋の明太子和え 春雨の酢の物 味噌汁
		エネルギー - 609kcal	エネルギー - 612kcal	エネルギー - 577kcal	エネルギー - 572kcal
	28	29	30	31	
屋食	ごはん かわいいのムニエルバター醤油かけ そら豆の卵とじ 海藻サラダ スープ	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	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	鮭の三色丼 田楽 小松菜のくるみ和え 清汁 フルーツ杏仁	
		エネルギー - 579kcal	エネルギー - 567kcal	エネルギー - 574kcal	エネルギー - 570kcal

*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