

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：2019/5/1～2019/5/31

	月	火	水	木	金
			1	2	3
昼食			* 即位の日 *	ごはん 鯖の塩焼き ブロッコリーえびあんかけ 具だくさん味噌汁 水ようかん エネルギー 558kcal	* 憲法記念日 *
	6	7	8	9	10
昼食	* 振替休日 *	ごはん 葱塩ローストチキン 山菜スパゲティ 大根サラダ コンソメスープ エネルギー 602kcal	ごはん 鮭の南蛮漬け 炊き合わせ いんげんのごまマヨ和え 味噌汁 エネルギー 587kcal	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	ごはん 親子煮 小松菜の炒め煮 もずく酢 味噌汁 エネルギー 564kcal
	13	14	15	16	17
昼食	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 566kcal	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 ブロッコリーの塩昆布和え 清汁 エネルギー 569kcal	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
	20	21	22	23	24
昼食	筍御飯 鯖の味噌煮 きんぴらごぼう さつま芋のおろし酢和え 清汁 エネルギー 630kcal	* 郷土料理 * 北海道 エスカロップ コールスローサラダ きのこスープ 牛乳寒天 エネルギー 606kcal	肉うどん 卵豆腐 青梗菜の辛子和え 水ようかん エネルギー 550kcal	ごはん 鯖の西京焼 菜の花のごま和え 酢れんこん 清汁 エネルギー 535kcal	ごはん 鶏肉のマーマレード焼き じゃが芋の明太子和え 春雨の酢の物 味噌汁 エネルギー 561kcal
	27	28	29	30	31
昼食	ごはん かれ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 エネルギー 579kcal	ごはん 松風焼 南瓜のきんぴら オクラの酢の物 清汁 エネルギー 580kcal	ごはん たらのしそ天ぷら 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	鯖の三色丼 田楽 清汁 ババロア エネルギー 605kcal	ごはん ハンバーグステーキ 野菜サラダ コンソメスープ 夏みかん缶 エネルギー 580kcal

*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