

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：2020/5/1～2020/5/30

| | 月 | 火 | 水 | 木 | 金 |
|----|---|--|---|---|--|
| | | | | | 1 |
| 昼食 | | | | | 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 - 590kcal |
| | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| 昼食 | | | | ごはん アジフライ ポテトサラダ 青梗菜のおかか和え 味噌汁 エネルギー - 650kcal | * 郷土料理 * 愛知県 あんかけスパゲッティ コールスローサラダ きのコスープ フルーツ白玉 エネルギー - 565kcal |
| | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 |
| 昼食 | ごはん 豚しゃぶ（ごまだれ） 春巻き フロccoliーの生姜醤油和え 味噌汁 エネルギー - 561kcal | 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 | ごはん 麻婆豆腐 チンゲン菜の煮浸し 春雨サラダ 中華スープ エネルギー - 598kcal | ごはん 鶏肉の木の芽焼き 揚げ出し豆腐 菜の花の塩昆布和え 清汁 エネルギー - 573kcal | ごはん |
| | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 |
| 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 | 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 | 肉うどん 卵豆腐 青梗菜の和え物 水ようかん | 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 - 564kcal | ごはん 親子煮 小松菜の炒め煮 もずく酢 |
| | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 |
| 昼食 | ごはん きれいのくにバター醤油かけ 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 | 鮭の三色丼 田楽 清汁 ババロア | 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