



5月献立予定表(夕)



日	月	火	水	木	金	土
					1 アジの南蛮漬け べっこう煮 ほうれん草のお浸し	2 プルコギ 海老入りビーフン 小松菜のおろし和え
3 さばの塩焼き じゃが芋のそぼろ餡かけ バターコーン	4 豚肉とニラの玉子炒め 焼き餃子 木耳と人参の中華サラダ	5 にしんの蒲焼き さつま芋と昆布の煮物 菜花の辛子和え	6 鶏肉の黒酢炒め はんぺんと野菜の田舎煮 チンゲン菜の煮浸し	7 あじの甘露煮 豚肉と根菜の塩だれ しっとり卵の花	8 やわらか豚の生姜焼き 野沢菜炒め 油揚げと切干大根煮	9 黒カレイのムニエル トマトソースペンネ きゅうりのレモンマリネ
10 厚揚げの醤油炒め さつま芋甘露煮 からし菜のおかか和え	11 マスの柚庵焼き 白菜と豚肉の炊き合わせ インゲンの黒胡麻和え	12 豚肉と豆腐の スタミナ炒め かぼちゃの含め煮 長芋のねばねば和え	13 銀ひらすの西京焼き 人参とわかめの土佐煮 カリフラワーのサラダ	14 海老チリソース パッタイ風豆腐干 ブロッコリーの炒り玉子和え	15 にしんの生姜煮 お麩の味噌煮込み おかめと蒸し鶏のサラダ	16 鶏つくねと大根の煮物 茄子のソテー風 チーズ入り磯部かまぼこ
17 赤魚麩焼き しゅうまい さつま芋と豆の醤油仕立て	18 鶏肉のオニオンソース 厚揚げの白だし煮 人参のしりしり	19 天然ブリの照焼 白菜のうま煮 切干大根のハニービクルスカレー風味	20 柔らかポークチャップ クリームペンネ キャベツとブロッコリーのガーリック風味	21 さばの赤味噌煮 ひじき煮 スパゲティサラダ	22 豚肉しぐれ煮 さつま揚げと豆腐干の中華餡 ほうれん草と大豆の胡麻和え	23 ほっけの煮付け 肉じゃが ほうれん草と椎茸の白和え
24 だし香る和風とんてき 野菜のスープ煮 大根なます	25 あじの蒲焼き 人参とわかめの土佐煮 寄せ湯葉	26 鶏の照焼ソース 豆腐の野菜あんかけ 小松菜とお麩のお浸し	27 いわしの梅煮 しゅうまい ほうれん草のピーナッツ和え	28 八宝菜 チリ豆腐 キャベツの沢庵和え	29 にしんの 柚子すだちおろし煮 茄子の吉野煮 高知県産文旦ゼリー	30 牛肉と小松菜の 炒め物 厚揚げの五目あんかけ マカロニサラダ
31 メバルのごま味噌焼き 治部煮風 豆ひじき						

お問合せ：0587-50-5530 まで

※献立予定は予告なく変更させて頂く場合がございます