

令和8年5月盛り付け表

月		火		水		木		金	
								1	柏餅 ◎鶏肉の BBQソースがけ (1人2切れ) ◎野菜の おかか和え 子どもの日 スープ ご飯
4	みどりの日	5	子どもの日	6	振替休日	7	コッパ パン キャベツと ベーコンの ソテー 大豆とマカロニ のトマト煮 ご飯	8	◎サバの 甘味噌焼き (1人1切れ) ◎切干大根とツナの ドレッシング和え 生姜汁 ご飯
11	◎鶏肉の オープン焼き (1人1切れ) ◎きんぴら ごぼう みそ汁 ご飯	12	◎蒸しぎょうざの 酢醤油かけ (1人3個) ◎チャプチェ にら スープ ご飯	13	◎白身魚の 更紗揚げ (1人1切れ) ◎切干大根の 炒め煮 若竹汁 ご飯	14	コッパ パン ちくわの サラダ ☆じゃがいもの シチュー ご飯	15	◎手作りつくね ◎野菜のオイスター ソース炒め 中華スープ ご飯
18	土曜参観 代休	19	ブドウゼリー ガパオ ライス エスニック スープ ご飯	20	◎サケのタルタル ソース焼き (1人1切れ) ◎大豆の中華煮 すまし汁 ご飯	21	チンゲン菜と きのこの ソテー 減量 バターロール パンネの ミートソース ご飯	22	豚キムチ ★かき玉 スープ ご飯
25	◎ししゃもの から揚げ (1人2匹) ◎小松菜とひじきの 炒め物 みそ汁 ご飯	26	☆ハヤシライス ザワー クラフト ご飯	27	◎サワラの 竜田揚げ (1人1切れ) ◎きゅうりの ピリ辛炒め さつき汁 ご飯	28	ヨーグルト ◎照り焼き ハンバーグ (1人1個) ◎キャベツソテー うずまきパン (横切目) コロコロ 野菜のスープ 挟んで ハンバーガー にする ご飯	29	豚肉の しぐれ煮 みそ汁 ご飯