

1日から16日まで

5月献立表

今月の見どころ！食どころ！

屋根より 高い こいのぼり

空をおよぐこいのぼりが風物詩となる5月5日の『端午の節句』。厚食には「端午の節句御膳」をご用意させて頂きました。また、八十八夜には、「茶そば」をご提供させて頂きます。その他、筍、そら豆、ふきを使った旬のお料理をご提供致します。



東魚ウエリナケア旗の台

	1日(月)	2日(火)	3日(水)	4日(木)	5日(金)	6日(土)	7日(日)	8日(月)	
和朝食									和朝食
	ハムエッグ 胡瓜の袖子和え 焼きのり 御飯 味噌汁 フルーツ、牛乳	野菜ソテー ポイルウイナー添え 法蓮草とささみの和え物 ふりかけ 御飯 味噌汁 フルーツ、牛乳	オープンオムレツ スナッフえんどうのサラダ 昆布佃煮 御飯 味噌汁 フルーツ、牛乳	海老真丈と野菜の含め煮 し納豆 香の物 御飯 味噌汁 フルーツ、牛乳	海老真丈のコンソメ煮 カリフラワーサラダ パン フルーツ 牛乳	スクランブルエッグ野菜添え 小松菜のサラダ のり佃煮 御飯 味噌汁 フルーツ、牛乳	ツナと野菜の炒め物 マカロニサラダ たいみそ 御飯 味噌汁 フルーツ、牛乳	肉団子と野菜の煮物 大根の和え物 梅干し 御飯 味噌汁 フルーツ、牛乳	ベーコンエッグ スナッフえんどうのサラダ 焼きのり 御飯 味噌汁 フルーツ、牛乳
洋朝食									洋朝食
	ハムエッグ 胡瓜のサラダ パン コーンポタージュ フルーツ 牛乳	野菜ソテー ポイルウイナー添え 法蓮草とささみのサラダ パン コンソメスープ フルーツ 牛乳	オープンオムレツ スナッフえんどうのサラダ パン 豆乳スープ フルーツ 牛乳	海老真丈のコンソメ煮 カリフラワーサラダ パン フルーツ 牛乳	スクランブルエッグ野菜添え 小松菜のサラダ パン コンソメスープ フルーツ 牛乳	ツナと野菜のソテー マカロニサラダ パン グリーンポタージュ フルーツ 牛乳	完熟トマトスープ煮込み 大根のサラダ パン フルーツ 牛乳	ベーコンエッグ スナッフえんどうのサラダ パン コンソメスープ フルーツ 牛乳	洋朝食
風食									風食
	鶏肉の塩麹焼 ピーマンとさつま揚げの炒め物 白菜のゆかり和え 御飯 味噌汁	『お楽しみ畑の日：八十八夜』 香り豊かな 茶蕎麦 ごま味噌田楽 赤子のさっぱりおろし和え 赤飯	鶏肉のもろみ味噌焼 がんもどきの煮物 新玉葱と隠元のポン酢和え 御飯 お吸い物	生ハムとクリームチーズのサンドイッチ アスパラのガーリックソテー レタスとレタスのサラダ 人参の無水ポタージュ	豚肉の味噌漬焼 茄子の旨煮 フックコリーの梅おかか和え 御飯 お吸い物	クリーミーミートドリア 法蓮草のソテー アボカドとフルーツのサラダ ビーンズスープ	彩り野菜の八宝菜 春巻 御飯 にらのスープ フルーツ	『無水調理の日』 ポークグリル オニオンソース グリル野菜 ハルサミソース グリーンサラダ、バターライス さつま芋のポタージュ無水仕立て	風食
夕食									夕食
	ハッシュドビーフ 海老と彩り野菜のサラダ パセリライス 大麦入りスープ ピーチムース	手作りコロッケ (2種) 車麩と野菜の炊き合わせ 香の物 御飯 味噌汁	黄金かれの煮付け 長芋のピリ辛炒め ちんげん菜の胡桃和え 御飯 味噌汁	豚肉の葱醤油ソース さつま芋のいとこ煮 しる菜のお浸し 御飯 味噌汁	蒸し鶏の濃厚胡麻だれ れんこん金平 トマトの和え物 御飯 味噌汁	鱈の塩焼 ひじきの炒め煮 キャベツのわさび和え 御飯 具だくさん味噌汁	鶏肉の山椒焼 きのこと白滝の炒め物 若布と胡瓜の酢の物 御飯 味噌汁	あぶらかれの電田揚げ 高野豆腐の含め煮 法蓮草のお浸し 御飯 味噌汁	夕食
和朝食									和朝食
	海老と野菜の炒め物 ポテトサラダ 香の物 御飯 味噌汁 フルーツ、牛乳	つみれの含め煮 隠元のしらす和え 昆布佃煮 御飯 味噌汁 フルーツ、牛乳	チーズ入りスクランブルエッグ 胡瓜の生妻和え 梅干し 御飯 味噌汁 フルーツ、牛乳	竹輪と野菜の煮物 カリフラワーのオーロラソースがけ たいみそ 御飯 味噌汁 フルーツ、牛乳	空豆入りオープンオムレツ アスパラサラダ のり佃煮 御飯 味噌汁 フルーツ、牛乳	野菜ソテー グリルソーセージ添え かぶのサラダ ふりかけ 御飯 味噌汁 フルーツ、牛乳	ハムエッグ 隠元のサラダ 焼きのり 御飯 味噌汁 フルーツ、牛乳	揚げ真丈と野菜の煮物 小粒納豆 香の物 御飯 味噌汁 フルーツ、牛乳	和朝食
洋朝食									洋朝食
	海老と野菜のソテー ポテトサラダ パン キャロットポタージュ フルーツ 牛乳	鯛つみれのクリーム煮 隠元のしらすサラダ パン フルーツ 牛乳	チーズ入りスクランブルエッグ 胡瓜のサラダ パン コンソメスープ フルーツ 牛乳	ウィナーと野菜のコンソメ煮 カリフラワーのオーロラソースがけ パン フルーツ 牛乳	空豆入りオープンオムレツ アスパラサラダ パン ミルクスープ フルーツ 牛乳	野菜ソテー グリルソーセージ添え かぶのサラダ パン コンソメスープ フルーツ 牛乳	ハムエッグ 隠元のサラダ パン コンソメスープ フルーツ 牛乳	豆乳クリーム煮 スナッフえんどうのサラダ パン フルーツ 牛乳	洋朝食
風食									風食
	甘辛牛丼 温泉卵のせ 長芋の白煮 フックコリーのなめ茸和え 味噌汁	京風おぼろうどん 里芋の明太マヨ焼き 白菜のゆかり和え 稲荷寿司	鯖の塩焼 ピーマンの当座煮 白菜の袖子和え 炊き込み御飯 味噌汁	ポークソテー マスタードクリームソース 国産きのこのマリネサラダ パン カレー風味スープ りんごの赤ワイン煮	野菜たっぷりソース焼きそば しゅうまい三種盛り 白湯スープ 杏仁豆腐	母の日 握り寿司イベント	豚肉の温しゃぶ おろしポン酢 連根の山椒炒め 法蓮草のお浸し 御飯 味噌汁	まくろとねぎとろの二色丼 小海老とフックコリーの炒め物 白菜の生妻和え たっぷり野菜の豚汁	風食
夕食									夕食
	ほっけの柚庵焼 切干大根の煮物 土佐納豆 御飯 春キャベツと新玉葱の味噌汁	クレープ (パニラ)	塩まんじゅう	豆乳プリン 黒蜜かけ	ドームケーキ (カスタード)	母の日 ねりきり	コーヒーゼリー	今川焼 (こしあん)	夕食
和朝食									和朝食
	ほうけの柚庵焼 切干大根の煮物 土佐納豆 御飯 春キャベツと新玉葱の味噌汁	手ごねハンバーグ完熟トマトソース 胡桃のサラダ ライス ジュリエンスープ レモンティゼリー	柔らかヒレカツ お出汁香のとうろ 香の物 麦御飯 具だくさんけんちん汁	鯖の香味焼 筍の昆布だし炒め 小松菜の胡麻和え 御飯 味噌汁	鶏肉の梅しそ焼 新じゃが芋の煮ころがし 小松菜の胡麻和え 御飯 味噌汁	鯖の昆布塩焼 金平ごぼう 桃太郎ゴールドの和風和え 御飯 味噌汁	めばるの葱バターソース グリルベーコンのシーザーサラダ パセリライス 白いんげん豆のポタージュ フルーツ	『Dr's Kitchen』 鶏むね肉の塩麹蒸し 胡桃入り豚と牛蒡の金平 玄米御飯、味噌汁 フルーツ	和朝食

1.写真はイメージになります。実物と違う場合がございますのでご了承ください。 2.献立は都合により、変更する場合がございます。

Main menu table with columns for dates 17日(水) to 24日(水). Rows include meal types (和朝食, 洋朝食, 昼食, 夕食) and specific dishes like 'スクロウダラの西京漬' and 'ハンバーグ'.

Main menu table with columns for dates 25日(木) to 31日(水). Rows include meal types (和朝食, 洋朝食, 昼食, 夕食) and specific dishes like '玄海灘産のあじ' and 'ステーキ'.

栄養メモ (Nutrition Note) section with text: '大型連休のあとは疲労感から食欲不振になることがあります。' and '玉葱に豊富に含まれています。'.

今月の特別なお食事 Special Days
2日昼食 お楽しみ雑の日「八十八夜:茶そば」
14日昼食 イベントメニュー
14日おやつ 母の日 ねりきり

22日夕食 健康増進メニュー「骨元氣」
25日昼食 かわり味噌の日「九州味噌」
28日昼食 ご当地メニュー
31日夕食 旬さかなの日「金華かつおのお刺身」

母の日 Mother's Day
母を亡くした少女が母親に感謝の気持ちを贈る「母の日」を提案したことから、1914年にアメリカで始まり、日本では1931年から始まりました。

- 1. 写真はイメージになります。
実物と違う場合がございますのでご了承ください。
2. 献立は都合により変更する場合がございます。

