

# 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』。昼食には「端午の節句御膳」をご用意させて頂きました。また、十八夜には、「茶そば」をご用意させて頂きます。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。



東魚ウエリナケア尾山台

	1日(水)	2日(木)	3日(金)	4日(土)	5日(日)	6日(月)	7日(火)	8日(水)
	<b>八十八夜は茶そばをご提供</b>	<b>さっぱり甘酢のたれで</b>	<b>1つ1つ手作りです</b>	<b>食欲の進む味</b>	<b>柔らかく仕上げました</b>	<b>甘辛だれが良く合う</b>	<b>カラッと仕上げました</b>	<b>人気のサンドイッチを</b>
和朝食	野菜ソテー グリルソーセージ添え しる菜の和え物 たいみそ 御飯 味噌汁 フルーツ、牛乳	スクランブルエッグ スパゲティサラダ のり佃煮 味噌汁 フルーツ、牛乳	五目真丈と野菜の煮物 ツナと胡瓜のサラダ 梅干し 御飯 味噌汁 フルーツ、牛乳	海老と野菜の炒め物 小粒納豆 ふりかけ 御飯〜キヌヒカリ〜 味噌汁 フルーツ、牛乳	ハムエッグ トマトサラダ 香の物 御飯 味噌汁 フルーツ、牛乳	野菜ソテー ポイルウインナー添え キャベツの和え物 のり佃煮 味噌汁 フルーツ、牛乳	スクランブルエッグ野菜添え マカロニサラダ たいみそ 味噌汁 フルーツ、牛乳	海老真丈と野菜の含め煮 法蓮草のお浸し ふりかけ 御飯 味噌汁 フルーツ、牛乳
洋朝食	野菜ソテー グリルソーセージ添え しる菜のサラダ パン コンソメスープ フルーツ 牛乳	スクランブルエッグ スパゲティサラダ パン ミルクスープ フルーツ 牛乳	完熟トマトスープ煮込み ツナと胡瓜のサラダ パン フルーツ 牛乳	海老と野菜のソテー カリフラワーサラダ パン コンソメスープ フルーツ 牛乳	ハムエッグ トマトサラダ パン コンソメスープ フルーツ 牛乳	野菜ソテー ポイルウインナー添え キャベツのサラダ パン グリーンポタージュ フルーツ 牛乳	スクランブルエッグ野菜添え マカロニサラダ パン コンソメスープ フルーツ 牛乳	海老真丈のコンソメ煮 法蓮草のサラダ パン フルーツ 牛乳
風食	『お楽しみ畑の日：八十八夜』 香り豊かな 茶蕎麦(冷) きすの二色揚げ 茄子のさっぱりおろし和え 赤飯	欧風ビーフカレー 福神漬 きのこのマリネサラダ コンソメ野菜スープ	鰯の塩焼と空豆真丈 厚揚げとアスパラの味噌炒め 白菜のわさび和え 炊き込み御飯 お吸い物	豚肉の香味焼 切干大根の煮物 小松菜の胡桃和え 御飯〜キヌヒカリ〜 味噌汁	赤魚の西京漬焼 茄子の旨煮 筍の炊き込み御飯 沢庵焼 抹茶ムース	柚子香る京風おぼろうどん 里芋の田楽 蕨入り炊き込み御飯 フルーツポンチ	煮し鶏 たっぷりおろしポン酢 ひしきの煮物 小松菜の胡桃和え 御飯 味噌汁	ミックスサンドイッチ アスパラとエリンギのバターソテー 生薑トレッシングのサラダ クラムチャウダー
夕食	ワッフル	塩まんじゅう	チョコバウムクーヘン	どらやき	トームケーキ	パウンドケーキ(レモネード)	バウムクーヘン	もみじまんじゅう
和朝食	チンジャオロース 長芋のザーサイ和え 御飯 にらのスープ 杏仁豆腐	鶏肉の甘酢だれ 里芋といかの煮物 ちんげん菜のお浸し 御飯 味噌汁	男爵芋の手作りコロッコ 車麩と根菜の含め煮 香の物 御飯 味噌汁	『無水調理の日』 アブラカレイの糖シロベゼソース フレンチサラダ パセリライス〜キヌヒカリ〜 まつまのポタージュ無水仕立て・レモネードゼリー	鶏肉の山椒焼 南瓜の甘煮 スナップえんどうの磯和え 御飯 味噌汁	炙りつくねの照り焼 蓮根のたらこ炒め 胡瓜の酢の物 御飯 味噌汁	鯖の竜田揚げ 長芋の白煮 隠元の辛子和え 御飯 味噌汁	豚肉のねぎ塩だれ 炊き合わせ 新玉葱の和風和え 御飯 味噌汁
洋朝食	9日(木)	10日(金)	11日(土)	12日(日)	13日(月)	14日(火)	15日(水)	16日(木)
	<b>人参の味を生かしたソース</b>	<b>ソースの香りが食欲をそそります</b>	<b>定番の塩焼を</b>	<b>さっくりと仕上げました</b>	<b>お昼は中華</b>	<b>人気のねぎとろ丼</b>	<b>麺でやわらかく仕上げました</b>	<b>手作りのキャベツ入りメンチカツ</b>
和朝食	ツナと野菜の炒め物 トマトの和え物 香の物 御飯 味噌汁 フルーツ、牛乳	空豆入りオムレツ フロコリーのサラダ 梅干し 御飯 味噌汁 フルーツ、牛乳	竹輪と根菜の煮物 かぶのサラダ ふりかけ 御飯〜キヌヒカリ〜 味噌汁 フルーツ、牛乳	ベーコンエッグ スナップえんどうの二色和え のり佃煮 御飯 味噌汁 フルーツ、牛乳	肉団子と野菜の煮物 隠元のサラダ 香の物 御飯 味噌汁 フルーツ、牛乳	海老と野菜の炒め物 南瓜サラダ たいみそ 御飯 味噌汁 フルーツ、牛乳	オープンオムレツ しる菜の和え物 梅干し 御飯 味噌汁 フルーツ、牛乳	さつま揚げと野菜の煮物 土佐納豆 香の物 御飯 味噌汁 フルーツ、牛乳
洋朝食	ツナと野菜のソテー トマトのサラダ パン 豆乳スープ フルーツ 牛乳	空豆入りオムレツ フロコリーのサラダ パン コンソメスープ フルーツ 牛乳	ブラウンスープ かぶのサラダ パン フルーツ 牛乳	ベーコンエッグ スナップえんどうの二色サラダ パン コンソメスープ フルーツ 牛乳	豆乳クリーム煮 隠元のサラダ パン フルーツ 牛乳	海老と野菜のソテー 南瓜サラダ パン ミルクスープ フルーツ 牛乳	オープンオムレツ しる菜のサラダ パン コンソメスープ フルーツ 牛乳	ウインナーのハーブ煮込み 温野菜サラダ パン フルーツ 牛乳
風食	甘辛牛そばろ丼 野菜の焼浸し しる菜のゆかり和え 味噌汁	鯉節香るソース焼きそば しゅうまい三点盛り 白湯スープ マンゴプリン	銀鯉の塩焼 金平ごぼろ 小松菜の白和え かやく御飯〜キヌヒカリ〜 味噌汁	『無水調理の日』 チキンソテー オニオンソース 彩り野菜のピクルス ライス・トマトの無水ポタージュ ぶどうムース	たっぷりキャベツの回鍋肉 春雨サラダ 春巻 わかめスープ オーギョーチー風ゼリー	ねぎとろ丼 温泉卵 蒸し茄子の香味和え 具だくさん豚汁	葱と生薑のあつたかにゅうめん 里芋の明太マヨ焼 稲荷寿司 抹茶ゼリー 小豆かけ	こだわりポークカレー 福神漬 グリーンサラダ コンソメ野菜スープ いちごムース
夕食	ロールケーキ	黒糖まんじゅう	『結び掲載メニュー』 黄金カレイのグリル キャロットソース ナッツとペビーリーフのサラダ ライス・ベジタブルスープ コーヒゼリー	『母の日』ねりきり	レモンドーナツ	牛乳ふりん ブルーベリーソース	全国お菓子巡りの旅	カステラ
和朝食	鶏肉と根菜の旨煮 ビーマンのピリ辛炒め しそ納豆 御飯 味噌汁	豚肉のちろみ味噌焼 筍の土佐煮 白菜のなめ煮和え 御飯〜キヌヒカリ〜 お吸い物	ミックスフライ 五目大煮 お出汁香るとろろ 麦御飯 味噌汁	ぶりの甘辛煮 れんごんの塩炒め ちんげん菜のお浸し 御飯 味噌汁	チキンソテー 赤ワインソース いかとアスパラのガーリックソテー シーザーサラダ ライス ごぼろのポタージュ	豚肉の塩焼焼 かぶとあさりの含め煮 香の物 御飯 味噌汁	シューシービーフメンチカツ ビーマンの当座煮 香の物 御飯 味噌汁	

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。

	17日(金)	18日(土)	19日(日)	20日(月)	21日(火)	22日(水)	23日(木)	24日(金)	
	<b>健康増進メニュー</b>	<b>さっぱりトマトのソース</b>	<b>イベントメニュー</b>	<b>春キャベツの甘みたっぷり</b>	<b>ご当地メニュー</b>	<b>中華の定番！麻婆豆腐</b>	<b>旬の野菜と海老を天ぷらで</b>	<b>脂が乗った鯖を塩焼きで</b>	
和朝食	チーズ入りスクランブルエッグ 白菜とツナのサラダ ふりかけ <b>御飯～キヌヒカリ～</b> 味噌汁 フルーツ、牛乳	野菜ソテー・グリルソーセージ添え トマトのしらす和え のり佃煮 味噌汁 フルーツ、牛乳	ハムエッグ キャロットサラダ たいみそ 御飯 味噌汁 フルーツ、牛乳	揚げ真丈の含め煮 花野菜の和え物 のり佃煮 御飯 味噌汁 フルーツ、牛乳	ツナと野菜の炒め物 大根サラダ 梅干し 御飯 味噌汁 フルーツ、牛乳	法蓮草入りオムレツ マカロニサラダ ふりかけ 御飯 味噌汁 フルーツ、牛乳	つみれと野菜の煮物 スナップえんどうとハムのサラダ のり佃煮 <b>御飯～キヌヒカリ～</b> 味噌汁 フルーツ、牛乳	ベーコンエッグ 白菜の和え物 たいみそ 御飯 味噌汁 フルーツ、牛乳	
洋朝食	チーズ入りスクランブルエッグ 白菜とツナのサラダ パン コンソメスープ フルーツ 牛乳	野菜ソテー・グリルソーセージ添え トマトのしらすサラダ パン コーンポタージュ フルーツ 牛乳	ハムエッグ キャロットサラダ パン コンソメスープ フルーツ 牛乳	海老真丈のコンソメ煮 花野菜のサラダ パン フルーツ 牛乳	ツナと野菜のソテー 大根サラダ パン グリーンポタージュ フルーツ 牛乳	法蓮草入りオムレツ マカロニサラダ パン コンソメスープ フルーツ 牛乳	鯛つみれのクリーム煮 スナップえんどうとハムのサラダ パン フルーツ 牛乳	ベーコンエッグ 白菜のサラダ パン コンソメスープ フルーツ 牛乳	
昼食	鯖のみりん漬焼 切干大根の煮物 フロコリーの梅肉和え <b>空豆御飯～キヌヒカリ～</b> 味噌汁 <small>『後藤シェフスイーツ』クープ ベリー&amp;ベリー</small>	<b>『無水調理の日』</b> アブラカレイのバスルトマトソース オリーブとレタスのサラダ パン・じゃが芋の無水ポタージュ フルーツ クリームブツゼ	<b>シェフ自慢の</b> <b>イベントメニュー</b> クレープ (パニラ)	<b>春キャベツのクリームスパゲティ</b> いくらと鮭のわっぱ飯風 大入りミネストローネ おろし白桃ゼリー たい焼き (カスタード)	<b>『かわり味噌の日』</b> いくらと鮭のわっぱ飯風 こつゆ風煮物 なめ煮和え <b>金津味噌の味噌汁</b> パンナコッタ	<b>麻婆豆腐</b> ワンタン 隠元の中草和え 御飯 たっぷり野菜の白湯スープ ロールケーキ (チョコ)	豚肉とたっぷり玉葱の生煮焼 あさり和小松菜の煮浸し かぶの酢の物 <b>御飯～キヌヒカリ～</b> 味噌汁 豆乳プリン 黒蜜かけ	チキンのレモンバターソース グリル野菜 バルサミコ風味 コーンとレーズンのサラダ ライス カレー風味のスープ パウムクーヘン	
夕食	<b>『高血圧予防！』</b> 鶏肉のみよかけ味噌焼 干椎茸と法蓮草の炒め おくらと新玉葱の旨だし和え <b>御飯～キヌヒカリ～・お吸い物</b>	ほっけの塩焼 がんとふきの煮物 小松菜のピーナツ和え 御飯 具だくさん味噌汁	鶏肉の和風おろし 長芋のたらこあんかけ スナップえんどうの塩昆布和え 御飯 味噌汁	豚肉の温しやぶ 旨辛だれ 苟の昆布だし炒め 胡瓜の浅漬け 御飯 味噌汁	牛肉の野菜巻き 金平ごぼろ 新玉葱と豆苗のボン酢和え 御飯 味噌汁	鶏肉の胡麻漬焼 ひじきの炒め煮 しる菜のお浸し 御飯 味噌汁	<b>海老天とアスパラの天麩羅・天つゆ</b> 筑前煮 トマトのしそ和え <b>御飯～キヌヒカリ～</b> 味噌汁	<b>ノルウェー鯖の塩焼</b> 車麩と野菜の含め煮 小粒納豆 御飯 具だくさん味噌汁	
	25日(土)	26日(日)	27日(月)	28日(火)	29日(水)	30日(木)	31日(金)		
	<b>ビリッと柚子胡椒味で</b>	<b>こだわりのハンバーグ</b>	<b>旨味を閉じ込めました</b>	<b>カリッと仕上げました</b>	<b>蓮根の食感がアクセントに</b>	<b>定番の塩焼きで</b>	<b>夏を前に最後の刺身をご提供</b>		
和朝食	ウインナーと野菜の炒め物 レタスサラダ ふりかけ 御飯 味噌汁 フルーツ、牛乳	スクランブルエッグ野菜添え ポテトサラダ 香の物 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 胡瓜のツナ和え 梅干し 御飯 味噌汁 フルーツ、牛乳	五目真丈と野菜の煮物 カリフラワーのオーロラソース のり佃煮 御飯 味噌汁 フルーツ、牛乳	オープンオムレツ しる菜のサラダ ふりかけ 御飯 味噌汁 フルーツ、牛乳	海老と野菜の炒め物 スパゲティサラダ 梅干し 御飯 味噌汁 フルーツ、牛乳	ハムエッグ 隠元の和え物 たいみそ <b>御飯～キヌヒカリ～</b> 味噌汁 フルーツ、牛乳	和朝食	
洋朝食	ウインナーと野菜のソテー レタスサラダ パン コンソメスープ フルーツ 牛乳	スクランブルエッグ野菜添え ポテトサラダ パン 豆乳スープ フルーツ 牛乳	野菜ソテー・グリルソーセージ添え 胡瓜のツナサラダ パン コンソメスープ フルーツ 牛乳	ポトフ風 カリフラワーのオーロラソース パン フルーツ 牛乳	オープンオムレツ しる菜のサラダ パン コーンポタージュ フルーツ 牛乳	海老と野菜のソテー スパゲティサラダ パン ミルクスープ 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	洋朝食	
昼食	甘辛お揚げのきつねそば 小海老入り卵焼 青菜ごはん フルーツあんみつ <small>『おうちで外食気分の日』 たいみそ味のチキンハンバーグ 春雨のペペロンチーノ バターライス・ベジタブルスープ 青りんごゼリー</small>	<b>『おうちで外食気分の日』</b> たいみそ味のチキンハンバーグ 春雨のペペロンチーノ バターライス・ベジタブルスープ 青りんごゼリー きなこ饅頭	<b>あさりの卵とじ丼</b> 炊き合わせ 小松菜の胡桃和え 味噌汁 チョコドーナツ	<b>『無水調理の日』</b> フライドチキン イタリアンサラダ パン・人参の無水ポタージュ フルーツ ドームケーキ (こしあん)	<b>『無水調理の日』</b> 梅とささみの京風うどん 空豆のかき揚げ トマトとアボカドの和え物 炊き込み御飯 フルーツ (タイムマンゴー)	海老と野菜の炒め物 スパゲティサラダ 梅干し 御飯 味噌汁 フルーツ、牛乳	めだいの塩焼 さつま芋のいとこ煮 胡麻豆腐 御飯 具だくさん味噌汁 クレープ (苺)	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 鶏肉と根菜の黒酢あんかけ 蟹しゅうまい <b>御飯～キヌヒカリ～</b> 豆苗のスープ ピーチムース きなこ黒蜜のパンケーキ	昼食
夕食	豚肉の柚子胡椒焼 ピーマンとさつま揚げのオイスター炒め 長芋のおかか和え 御飯 味噌汁	自家製たらもの西京漬焼 南瓜の含め煮 ちんげん菜の磯和え 御飯 お吸い物	豚肉の醤油焼 きのこ白濁の炒め物 アスパラの酢味噌かけ 御飯 お吸い物	鯖の柚庵焼 若竹煮 白菜のゆかり和え 御飯 味噌汁	<b>和風ミートローフ (牛)</b> 茄子の生煮炒め キャベツの浅漬け 御飯 味噌汁	ポークソテー チーズソース レタスとツナのサラダ パセリライス コンソメスープ 洋梨の蜂蜜檸檬ジュレかけ	<b>『旬さかなの日』</b> 金華かつおのお刺身 新じゃが芋の肉じゃが 法蓮草の白和え <b>御飯～キヌヒカリ～・赤だし</b>	夕食	

栄養  
メモ

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。  
疲労回復を助けてくれる  
硫化アリルは、  
玉葱に豊富に含まれて  
います。  
熱に弱いため、  
生で食べるのがおすす  
めです。甘味が強く、  
生で食べることででき  
る新玉葱や旬の野菜を  
食べて、元気に乗り切  
りましょう。

今月の特別なお食事 Special Days

- 1日昼食 お楽しみ麺の日「八十八夜・茶そば」
- 9日夕食 結び掲載メニュー
- 12日おやつ 「母の日」ねりきり
- 15日おやつ 全国お菓子巡りの旅
- 17日おやつ 後藤シェフスイーツの日

- 17日夕食 健康増進メニュー「高血圧予防」
- 19日昼食 シェフ自慢のイベントメニュー
- 21日昼食 「母の日」ねりきり
- 26日昼食 おうちで外食気分の日
- 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で贈る「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。当初は、昭和天皇の皇后の誕生日である3月6日だったそうです。その後、日本でも5月の第2日曜日が母の日となりました。母に感謝を。いつもありがとうございます。

- 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。
- 献立は都合により変更する場合がございます。

