

2019年 テイサービス 優しい時間 5月 月間献立表

| 日 | 月 | 火 | 水 | 木 | 金 | 土 |
|----|---|--|--|--|--|---|
| | | | 1 治部煮 卯の花 おくら磯わさび風味 汁物 | 2 サバみりん干し焼 竹輪とほうれん草の煮物 里芋和風サラダ 汁物 | 3 麻婆茄子 4種豆サラダ ハム入り玉子 汁物 | 4 あぶらかれい照り煮 みたらしおじゃが キャベツ甘酢和え 汁物 |
| 5 | 6 たらごま油かけ 大根と竹輪の煮物 白花豆 汁物 | 7 サンマみぞれ煮 かぼちゃ煮 ささげの黒ゴマ和え 汁物 | 8 野菜炒め エビマカロニグラタン 大根の炒め煮 汁物 | 9 黒メヌケ塩焼き 高野豆腐の田舎煮 モロヘイヤの辛し和え 汁物 | 10 味噌焼きチキン 豆とさつまいものサラダ カレービーフン 汁物 | 11 さわらの照り煮 筑前煮 春雨の炒め煮 汁物 |
| 12 | 13 コロッケ さつまいもと切昆布の煮物 湯葉入りチンゲン菜 汁物 | 14 外出行事 (市川動植物園&はな膳) | 15 鶏もも肉の唐揚げ やわらか豆腐団子 キャベツとコーンのおかか和え 汁物 | 16 豚肉とアスパラの醤油炒め フキ入り炊き合わせ さつまいもしモン煮 汁物 | 17 さわら柚子味噌焼き 五目煮豆 シラスとワカメの酢の物 汁物 | 18 ハヤシライス キャベツと人参のサラダ 平春雨オイスター炒め 汁物 |
| 19 | 20 イベント食 (メニューはお楽しみ！) | 21 真あじ甘酢タレ 海老団子と野菜炒め しどひじき(クコの実入) 汁物 | 22 あじの照り焼き 花野菜サラダ 金時人参入りなます 汁物 | 23 10種具材の中華旨煮 国産ごぼうの唐揚げ 大根柚子風味 汁物 | 24 酢豚風鶏団子 茄子といんげんの煮物 ほうれん草のゴマ和え 汁物 | 25 豚生姜焼き いか団子の煮物 田舎うぐいす豆 汁物 |
| 26 | 27 白身魚のピカタ 生揚げおかか煮 子持ちキクラゲ 汁物 | 28 たらチーズ焼き 野菜ビーフン わさび昆布 汁物 | 29 チキンとごぼうの煮物 焼きナス 三色ナムル 汁物 | 30 にしん甘露煮 大根と竹輪の煮物 白花豆 汁物 | 31 フリの甘酢あんかけ 五目煮豆 ささげの黒ゴマ和え 汁物 | |

*一部献立内容が変更になる場合がございますので、ご了承下さい。

株式会社 テンダーハート