

# 月間予定献立表

- 5月 -

栄養士 柴村有紀

月	火	水	木	金
<p>★普通食に使用する食材は形態食でも使用しますが、形態食にすることにより良い状態が保てないもの、味が著しく低下するもの等は代替食材を使用します。代替食材は、使用する食材に( )で表示、追加で食材を使用する場合は(+○)と表示します。また、普通食で使用するが形態食で使用しない食材は(×)と記載します。使用しない食材に変え、量の調整をします。</p>		<p>日</p> <p><b>献立名</b></p> <p>使用する主な食材 だし、調味料は含まず</p> <p>(形態食に毎日、さといも・くず粉・寒天を使用)</p>		<p>1 牛乳</p> <p>鶏ごぼうごはん</p> <p>みそ汁</p> <p>ひじきのごま和え</p> <p>抹茶クリーム和え</p> <p>【八十八夜】</p>
<p>4</p> <p><b>みどりの日でお休みです</b></p>	<p>5</p> <p><b>こどもの日でお休みです</b></p>	<p>6</p> <p><b>振替休日でお休みです</b></p>	<p>7 牛乳</p> <p>ごはん</p> <p>五月汁</p> <p>魚の香味焼き</p> <p>厚揚げとキャベツのみそ炒め</p>	<p>8 牛乳</p> <p>ごはん</p> <p>野菜スープ</p> <p>じゃがいも入り玉子焼き</p> <p>ごまドレッシングサラダ</p>
<p>11 牛乳</p> <p>鶏肉としめじのカレーごはん</p> <p>みそ汁</p> <p>ごま和え</p> <p>カルピスゼリー</p>	<p>12 牛乳</p> <p>ごはん</p> <p>野菜スープ</p> <p>じゃがいものカレーグラタン</p> <p>のり和え</p>	<p>13 牛乳</p> <p>セルフハンバーガー</p> <p>野菜スープ</p> <p>トマトサラダ</p>	<p>14 牛乳</p> <p>ごはん</p> <p>豆腐のすまし汁</p> <p>肉のちゃんちゃん焼き</p> <p>カリカリサラダ</p>	<p>15 牛乳</p> <p>ツナライス</p> <p>鶏のクリームソース</p> <p>野菜スープ</p> <p>フレンチサラダ</p>
<p>18 牛乳</p> <p>麻婆丼</p> <p>春雨スープ</p> <p>切干大根の中華和え</p>	<p>19 牛乳</p> <p>ミートナポリタン</p> <p>野菜スープ</p> <p>キャベツサラダ</p>	<p>20 牛乳</p> <p>親子丼</p> <p>けんちん汁</p> <p>ごまおかか和え</p>	<p>21 牛乳</p> <p>ごはん</p> <p>みそ汁</p> <p>あじのさんが焼き</p> <p>梅おかか和え</p>	<p>22 牛乳</p> <p>鮭菜飯</p> <p>みそ汁</p> <p>☆ ひじきとチーズのサラダ</p> <p>フルーツ寒天ポンチ</p> <p>【☆調理員さんの思い出献立】</p>
<p>25 牛乳</p> <p>きんぴらごはん</p> <p>みそ汁</p> <p>鶏肉ときゅうりの梅和え</p> <p>りんごゼリー</p>	<p>26 牛乳</p> <p>ごはん</p> <p>しょうが汁</p> <p>さばのみそ煮</p> <p>おかか和え</p> <p>フルーツ和え</p>	<p>27 牛乳</p> <p>ちゃんぽん</p> <p>浦上そばろ</p> <p>オレンジゼリー-マーレードソース</p> <p>【郷土料理:長崎県】</p>	<p>28 牛乳</p> <p>こぎつねごはん</p> <p>みそ汁</p> <p>ツナサラダ</p> <p>野菜の葛煮</p>	<p>29 牛乳</p> <p>ごはん</p> <p>吉野汁</p> <p>メンチカツ</p> <p>トマト和風ドレッシングがけ</p> <p>キャベツのゆかり和え</p>