

月間献立表

令和1年5月

長岡福祉協会 福祉プラザさくら川 特別養護老人ホーム 新橋さくらの園

		2019年5月1日(水)	2019年5月2日(木)	2019年5月3日(金)	2019年5月4日(土)	2019年5月5日(日)			
朝食		米飯 納豆 かぼちの煮物 かけておいしいたまご 味噌汁 牛乳	米飯 焼き鯖 湯葉の和風サラダ 大根としその実の漬け物 味噌汁 牛乳	米飯 野菜入り卵焼き 温野菜 ポテトサラダ 味噌汁 牛乳	サンドイッチ ポトフ フルーツヨーグルト	米飯 肉団子の照り焼き おくらと長芋の和え物 柴漬け 味噌汁 牛乳			
	B S	 <p>5月の予定</p> <p>1日 令和最初の日 開設記念日</p> <p>5日 端午の節句 さくらCafe</p>	赤飯 甘鯛のかす漬け焼き 紅白なます 冬瓜と海老の煮物 いちごババロア 吸い物	米飯 豚肉のしょうが焼き メルルーサの香味焼 さつま揚げと切干大根の煮物 カリフラワーサラダ 味噌汁	秋刀魚の蒲焼どんぶり 米飯 擬製豆腐 茄子南蛮 ほうれん草辛し和え 味噌汁	米飯 肉じゃが カレイのおろし煮 おくらとめかぶの和え物 れんこんきんぴら 吸い物	 端午の節句 中華おこわ 大根のオイスターソース炒め マンゴープリン ワンタンスープ		
夕食	米飯 チキンソテー春野菜のせ 鮭と玉ねぎのマリネ 茄子とつみれの煮物 コンポート(甘夏) コンソメスープ		米飯 あじの和風ムニエル 家常豆腐 わさび胡麻和え 金時豆 味噌汁	米飯 牛肉のスタミナ焼き 赤魚揚げ煮 かぶのサラダ フルーツ(キウイ) 味噌汁	米飯 さわらのみそ焼き 豚肉のハニーマスタードソース さつま芋の田舎煮 きゅうりの浅漬け&べつたら漬け 吸い物	米飯 鶏肉トマト煮 シルバーのピカタ マカロニサラダ 富士りんごゼリー コンソメスープ			
			2019年5月6日(月)	2019年5月7日(火)	2019年5月8日(水)	2019年5月9日(木)	2019年5月10日(金)	2019年5月11日(土)	2019年5月12日(日)
朝食			米飯 鶏肉といんげんの煮物 ピーマンとじゃこのくたくた ぶぶ漬け 味噌汁 牛乳	食パン&ジャム 野菜とマカロニのコンソメ煮 にんじんの干しブドウ入りサラダ コーンクリームスープ 牛乳	米飯 厚焼き玉子 茄子の吉野煮 すぐき 味噌汁 牛乳	米飯 焼き鯖 おからひじき 大根としその実の漬け物 味噌汁 牛乳	米飯 納豆 かぼちのそぼろ煮 たくあん 味噌汁 牛乳	かやくごはん 五目玉子焼き 切り干し大根煮 味噌汁 牛乳	米飯 鶏団子と大根の煮物 白菜とはるさめの煮物 柴漬け 味噌汁 牛乳
	B S	米飯 さわらのレモン風味焼きソースかけ 鶏肉のポトフ風 ブロッコリーサラダ にんじんソテー コンソメスープ	しょうゆラーメン アスパラと卵の炒め 豆乳プリン	米飯 手作りかぼちコロッケ カニコロッケ&ホタテフライ 白菜のゆかり和え 冬瓜のくず煮 味噌汁	米飯 牛皿 いわしの梅煮 ふろふき大根 温泉卵 味噌汁	米飯 鮭の南部やき風 豚肉の西京焼き 山芋と海老の湯葉つつみ揚げ ほうれんそうとえのきののり和え 味噌汁	米飯 チキンソテーディアブルソース 太刀魚の野菜あん 三色ナムル フルーツ(スイカ) コンソメスープ	枝豆ご飯 天ぷら 菜の花のピーナツ和え かにかまたまごロール 吸い物	
夕食	米飯 酢豚 鮫鯉のから揚げ油淋ソース 大根サラダ 杏仁豆腐 中華スープ	米飯 さけのハーブ焼き 豚肉のストロガノフ風 ポテトサラダ ほうれん草のソテー 吸い物	米飯 豆腐ときのこのグラタン ロールキャベツ 長芋とアボカドのサラダ コンポート(パイン) コンソメスープ	米飯 かじきのガーリックソテー 鶏肉チリソース煮 カリフラワー炒め煮 キャベツの胡麻和え 味噌汁	米飯 スペイン風オムレツ エビマヨ 菜の花マヨネーズ和え 新玉葱のコンソメ煮 コンソメスープ	米飯 赤魚の粕漬け 豚肉と野菜の卵いため 揚げ出し豆腐焼きなす添え 人参白和え 味噌汁	米飯 回鍋肉 きんめだい煮つけ 青梗菜と帆立の中華和え 大学芋 中華スープ		
		2019年5月13日(月)	2019年5月14日(火)	2019年5月15日(水)	2019年5月16日(木)	2019年5月17日(金)	2019年5月18日(土)	2019年5月19日(日)	
朝食		米飯 炒り豆腐 茄子の和風あんかけ すぐき 味噌汁 牛乳	食パン&ジャム ウィナー ス克蘭ブルエッグ 温野菜 コーンクリームスープ 牛乳	米飯 厚焼き玉子 白菜旨煮 大根としその実の漬け物 味噌汁 牛乳	米飯 納豆 鶏肉とレンコンの煮物 たくあん 味噌汁 牛乳	米飯 肉団子の照り焼き 煮豆 ぶぶ漬け 味噌汁 牛乳	パンケーキ ホワイトシチュー フルーツヨーグルト	米飯 さんまの甘露煮 さつまあげの煮物 ゆず大根 味噌汁 牛乳	
	B S	三色どんぶり えびボールとかぶの煮物 紅白なます 味噌汁	米飯 シルバーの柚あんやき 鶏肉香味焼き 大豆と野菜煮 白菜としめじのわさび和え 味噌汁	米飯 豚肉の竜田揚げ たらのカラフル蒸し とうがんのかにあん ねばねばサラダ 味噌汁	米飯 鯖の文化干し焼き 茹で豚の酢味噌和え 里芋とがんもの煮物 かぶとにんじんの昆布茶和え きのこけんちん汁	ねばねばぶっかけそば さつま揚げと野菜の煮物 水羊羹	米飯 かに玉甘酢あん 牛肉と豆腐の甘辛 春雨の中華和え 三色豆 中華スープ	米飯 煮込みハンバーグ メルルーサの香草パン粉焼き コールスローサラダ ズッキーニのコンソメ煮 コンソメスープ	
夕食	米飯 あじの味噌焼き 鶏肉の旨塩焼き 高菜の炒め物 カリフラワーのゴママヨ 味噌汁	米飯 豚肉のカレー焼き かじきの当座煮 温野菜のバターソテー コンポート(りんご) 味噌汁	米飯 鯖のバジルオイル焼き 豚肉の韓国焼き 錦糸シウマイ トマトとザーサイの和え物 中華スープ	米飯 八宝菜 めかじきのきのこあんかけ 青梗菜のナムル 杏仁豆腐 中華スープ	米飯 鮭のムニエルクリームソース 鶏肉のくわ焼き セロリ炒め キャベツとそら豆の洋風和え物 味噌汁	米飯 鶏肉の味噌バター焼き ほっけの塩焼き 枝豆腐 きゅうりとかにかまの和え物 吸い物	米飯 さわらの木の芽焼き 豚肉スタミナ焼き 新じゃが揚げ煮 小松菜の煮浸し 味噌汁		
		2019年5月20日(月)	2019年5月21日(火)	2019年5月22日(水)	2019年5月23日(木)	2019年5月24日(金)	2019年5月25日(土)	2019年5月26日(日)	
		米飯	食パン&ジャム	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	

月間献立表

令和1年5月

長岡福祉協会 福祉プラザさくら川 特別養護老人ホーム 新橋さくらの園

朝食		炒り豆腐 きんぴらごぼう すぐき 味噌汁 牛乳	オムレツ パスタソテー ポテトサラダ コーンクリームスープ 牛乳	肉団子の照り焼き 白菜胡麻和え 柴漬け 味噌汁 牛乳	納豆 かぼちゃの煮物 かけておいしいたまご 味噌汁 牛乳	鶏肉といんげんの煮物 切り干し大根煮 ぶぶ漬け 味噌汁 牛乳	さんまの甘露煮 スナップエンドウのおひたし ゆず大根 味噌汁 牛乳	あつやきたまご にんじんとピーマンの胡麻和え 柴漬け 味噌汁 牛乳
	昼食	米飯 さばの味噌煮	米飯 親子煮	米飯 かれののチーズフライ	米飯 ハッシュドビーフ	米飯 かれののチリソース	米飯 油淋鶏	米飯 あなごの柳川風
夕食	B	鶏肉の葱だれかけ	めかじき当座煮	鶏肉香味焼き	サーモンクリームシチュー	豚肉と青梗菜の炒め煮	鮭の葱マヨ焼き	豚肉の卵とじ
	S	かぼちゃの胡麻和え れんこん炒め煮 吸い物	白菜甘酢 ブロッコリーとコーンのソテー 味噌汁	肉団子とかぶの煮物 白菜の梅和え コンソメスープ	コールスローサラダ フルーツカクテル コンソメスープ	エリンギとコーンのソテー 小松菜とにんじんのナムル 中華スープ	さつま芋サラダ 青梗菜のおひたし 中華スープ	ゴーヤの炒め物 ほうれん草白和え 味噌汁
朝食	B	キッシュ	太刀魚のバターしょうゆ焼き	青椒肉絲	黒むつ煮つけ	豚肉のカレー炒め	さわらの変わりみそ焼き	鶏肉のハニーマスタードソース
	S	アジフライ	鶏団子と大根の煮物	すずきのムニエル和風ソース	やきとり風	赤魚煮つけ	鶏肉山椒焼き	すずきのカレームニエル
朝食		にんじんサラダ フルーツ(キウイ) コンソメスープ	炒り豆腐 もずく酢 味噌汁	水餃子 カリフラワーの甘酢和え 中華スープ	里芋の木の芽和え 茄子のゆかりあえ 味噌汁	かぶの煮物ぎんあん 青梗菜のなめたけ和え 吸い物	海老ボールの煮物 菜の花のピーナツ和え 吸い物	スパゲティーサラダ 大根コンソメ煮 コンソメスープ
	2019年5月27日(月)	2019年5月28日(火)	2019年5月29日(水)	2019年5月30日(木)	2019年5月31日(金)	※献立は予定です。 行事食など反映されていない部分もあります。 ※都合により、変更することがあります。ご了承ください。		
朝食		米飯 肉団子の照り焼き 白菜旨煮 すぐき 味噌汁 牛乳	食パン&ジャム ウィンナー スクランブルエッグ 温野菜 コーンクリームスープ 牛乳	米飯 炒り豆腐 揚げなすと鶏そぼろのあんかけ 大根としその実の漬け物 味噌汁 牛乳	米飯 納豆 かぼちゃのそぼろ煮 たくあん 味噌汁 牛乳	米飯 鶏肉といんげんの煮物 チャブチェ ぶぶ漬け 味噌汁 牛乳		
	昼食	スパゲティーミートソース ミモザサラダ フルーツ(オレンジ)	米飯 海老カツとコロッケ ヒレカツ なすの田舎煮 錦糸卵とトマトのサラダ 味噌汁	米飯 豚肉のマスタード焼き メルルーサの生姜ソテー 山芋とかまぼこのわさび醤油和え 金時煮豆 吸い物	米飯 かにと豆腐の旨煮 豚肉の照り焼きおろし玉ねぎソース 切り干し大根のナムル かぼちゃのフルーツきんとん 中華スープ	米飯 きのこのカレー 魚の酢豚風(すずき) きゅうりとアスパラのサラダ フルーツヨーグルト コンソメスープ		
夕食	B	赤魚葱蒸し	鶏肉の味噌照り焼き	たらのに焼く	てごねつくね焼き	むつのみりんしょうゆ焼き		
	S	鶏肉の塩焼きおろしポン酢 いんげんの炒め物 がんもの煮物 味噌汁	赤魚照り焼き はんぺんと野菜の煮物 小松菜ともやしのお浸し 吸い物	牛肉と野菜炒め きんぴらごぼう 自家製ごま豆腐 味噌汁	かれいと大根の煮物 なすの揚げだし きゅうりとしらすの梅和え 味噌汁	玉ねぎと豚肉のおろし蒸し おから煮 ほうれんそうの和え物 味噌汁		



お花見

毎年恒例お花見。
今年3/23,30に行いました。
23日はまだ、3分咲き程度でしたが、
30日は、ほぼ満開。

天気はいまいちでしたが花はきれいに咲きました。
松花堂弁当と、揚げたて天ぷらを提供しました。
揚げたてのおいしさに、てんぷらをおかわり
されるかたも。
おいしいお弁当とさくらの花を堪能した
春のひとつときでした。



8東のユニット調理は
てまりずしと手綱ずし。



