



# グループホームいぼりの里 5月予定献立表（前半分）



1 木	朝：ごはん・焼つくね・味付のり・味噌汁  昼：五目うどん・あえもの・揚物・ヨーグルト  夕：ごはん・豆腐ステーキ・豚肉の生姜焼・酢のもの 味噌汁	9 金	朝：ごはん・味豆昆布・ふりかけ・味噌汁  昼：ごはん・鶏のもろみ焼・さつまいもとがんもの煮物 土佐酢あえ・とろろ昆布汁  夕：ごはん・和風ポトフ・とろろ豆腐・塩こんぶあえ 味噌汁
2 金	朝：ごはん・根菜煮・のり佃煮・味噌汁  昼：ごはん・魚のパン粉焼・トマトクリーム煮 スパゲティーサラダ・味噌汁	10 土	朝：ごはん・やわらか豆腐寄せ・漬物・味噌汁  昼：卵あんかけラーメン・高野サラダ・天ぷら ヨーグルト  夕：
3 土	お休み・憲法記念日  	11 日	お休み  Happy Mother's Day
4 日	お休み・みどりの日  	12 月	朝：  昼：食パン（ジャム）・野菜のトマト煮・ゼリー マカロニサラダ・ジュース・コーンポタージュ 夕：ごはん・ハ宝菜・ショーロンポー・華風あえ わかめスープ
5 月	お休み・こどもの日  	13 火	朝：ごはん・スクランブルエッグ・のり佃煮・味噌汁  昼：松茸ごはん・揚げ出し豆腐・ポン酢あえ・白煮 味噌汁 夕：ごはん・魚の高麗焼・ごった煮・きんぴら・味噌汁
6 火	お休み・振替休日  	14 水	朝：ごはん・味付ツナ・ねり梅・味噌汁  ★お楽しみ★ キーマカレー・サラダ・ナゲット・フルーツポンチ 赤のカーネーション 夕：ごはん・寿き魚・玉子しんじょ・からしあえ 味噌汁
7 水	朝：  昼：ごはん・照焼ハンバーグ・山いもあえ・しぐれ煮 味噌汁 夕：小えび丼・梅ごまあえ・煮びたし・赤だし	15 木	朝：ごはん・おろし団子・ふりかけ・味噌汁  昼：ごはん・麻婆豆腐・拌三絲・シューマイ ワカメスープ 夕：ごはん・野菜の味噌煮・肉団子・山椒醤油油あえ・ 清汁
8 木	朝：ごはん・ハムピカタ・のり佃煮・味噌汁  昼：食パン（ジャム）・コロッケ・コーンサラダ・果物 ジュース・クラムチャウダー 夕：ごはん・酢豚・中華あえ・餃子・スープ	端午の節句＝柏餅・粽＝食べる風習 柏の葉は、新芽が伸びるまでは下の古い葉は落ちません。その為に 縁起の良い葉～子孫繁栄の意味が込められています。 粽の葉は、邪気や病気を救う神聖な葉です。茅で包んだ「ちまき」は 清涼感があり殺菌効果もあります。両方共に縁起の良い葉とされて 子供達の成長を願っています。	