

三輪の里デイサービスセンターお食事(昼食)献立予定表

平成27年5月4日(月)～5月9日(土)

	5月4日 月曜日	5月5日 火曜日	5月6日 水曜日
主食	じゃこごはん	助六	麦とろごはん
副食	山菜そば えび団子の炊き合わせ ブロッコリー明太マヨ和え 煮豆 —	菜の花和え 大根の煮物 赤だし汁 柏餅【かしわもち】 —	うなぎの蒲焼き ふきのお浸し 厚揚げおろし和え 味噌汁 漬物
おやつ	ようかん	りんごのタルト	柏餅



	5月7日 木曜日	5月8日 金曜日	5月9日 土曜日
主食	ごはん	ごはん	ごはん
副食	豚肉の竜田揚げ 千切り煮 きゅうりの酢の物 味噌汁 漬物	かきあげ 長いも白煮 小松菜ポン酢和え 味噌汁 のり佃煮	エビフライとカニクリームコロッケ 南瓜サラダ キウイフルーツ 味噌汁 漬物
おやつ	カステラ	ブッセ	飛火野(和菓子)

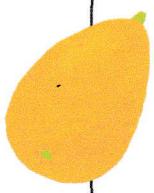
管理栄養士 西谷から一言「端午の節句に欠かせない“柏餅”は、江戸時代に行事食として定着したそうです。」

三輪の里デイサービスセンターお食事(昼食)献立予定表

平成27年5月11日(月)～5月16日(土)

	5月11日 月曜日	5月12日 火曜日	5月13日 水曜日
主食	筍ごはん	ごはん	ごはん
副食	かぼちゃの旨煮 卵とじ 菜の花からし和え 清汁 うぐいす豆	鮭のバター焼き 小松菜磯辺和え 煮豆 かき玉汁 漬物	うどんすき 温泉卵 なめたけ和え 清汁 漬物
おやつ	黒棒・かっぱえびせん	たい焼き	練り切り

	5月14日 木曜日	5月15日 金曜日	5月16日 土曜日
主食	穴子とじ丼	ごはん	カレーライス
副食	筍炊き合わせ きゅうりの酢の物 味噌汁 フルーツ…びわ缶 —	豚肉の甘酢煮 小松菜マスタード和え 牛乳寒天 中華スープ 漬物	海藻サラダ きのこのバターソテー 漬物 野菜と果物のゼリー —
おやつ	アップルパイ	水ようかん	メロン



管理栄養士 西谷から一言「びわが出回る時期は5月頃から。種がなくて食べ易いびわ缶は、とてもおいしいよ。」