

# 今月の menu 5月の献立

## 旬の食べ物 そらまめ



サヤが空に向かって伸びるように生えるので空豆と呼ばれる。店頭に出回る期間が短く、まさに旬を感じさせてくれる野菜。

## 持ち帰り お弁当の ご案内



当日デイご利用された方限定  
定期的にご利用の場合のみ  
ごはん付 700円  
おかずのみ 600円  
5日前までにお申し込みください

月	火	水	木	金	土
	1 味噌風味つくね 焼き 若竹煮 小松菜のお浸し	2 鯖のホイル焼き 茄子の味噌炒め ブロッコリーサラダ	3 ちらし寿司 アジの南蛮漬け 冷奴	4 豚肉の甘辛炒め 大根とあげの 煮付け ポテトサラダ	5 いなりずし 鯖の西京焼き 筍の土佐煮
7	8 鶏肉と卵の甘酢煮 白菜煮付け かぼちゃサラダ	9 肉じゃが チンゲン菜 煮びたし キャベツの梅和え	10 和風ハンバーグ 切干煮付け ほうれん草 胡麻和え	11 アジの香味揚げ 大豆の五目煮 野菜サラダ	12 ぶり大根 里芋ときのこの 味噌煮 ブロッコリーの おかか和え
14	15 揚げ鯖のあんかけ ひじき煮付け かぼちゃサラダ	16 わかめうどん 煮しめ 卵焼き	17 鮭の照り焼き 筑前煮 小松菜の おかか和え	18 麻婆豆腐 チンゲン菜の 煮浸し 紅白なます	19 アジフライ かぼちゃと豚肉の 煮物 ほうれん草 胡麻和え
21	22 カレーライス 卵焼き 甘酢和え	23 豚しゃぶ じゃが芋の そばろ煮 ブロッコリーサラダ	24 中華丼 さつまいも甘煮 キャベツの梅和え	25 鮭のムニエル タルタルソース 切干煮つけ 野菜サラダ	26 鯖の竜田揚げ 若竹煮 ポテトサラダ
28	29 野菜オムレツ 大豆の五目煮 キャベツ おかか和え	30 煮込みハンバーグ かぼちゃ煮付け もずくの酢の物	31 肉団子 甘酢あんかけ かぼちゃ煮つけ コールスロー サラダ		

※献立は当日の仕入れ状況により変更になる場合があります。ご了承いただきますようお願い申し上げます。

※上記にごはんとみそ汁が付きます。



デイサービスセンターみねのさと  
www.minenosato.com

みねのさと

検索