

今月の menu 5月の献立

旬の食べ物 そら豆



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。

月	火	水	木	金	土
		1 即位の日	2	3 憲法記念日	4
		赤飯 ぶり大根 いんげんの バター炒め 煮豆 フルーチェ	鶏肉と白菜の クリーム煮 かぼちゃ煮つけ いんげんの 胡麻和え	三色丼 茄子の煮びたし キャベツの梅和え	豚肉と茄子の みそ炒め 里芋のそばろ煮 ほうれん草の お浸し
6	7	8	9	10	11
カレーライス ポテトサラダ 甘酢和え	和風ハンバーグ 里芋と キノコ味噌煮 ブロッコリーの おかか和え	さばの味噌煮 かぼちゃ煮つけ コールスロー サラダ	鶏肉の照り焼き 茄子の煮物 ほうれん草 胡麻和え	八宝菜 里芋のそばろ煮 マカロニサラダ	鮭の南蛮漬け ひじきの煮つけ ブロッコリー サラダ
13	14	15	16	17	18
鮭の竜田揚げ チンゲン菜 の煮浸し もずく酢の物	鶏肉の 塩こうじ焼き 大豆の五目煮 いんげんの 胡麻和え	ピラフ 鶏の照り焼き コールスロー サラダ バナナ	きつねうどん 大根そばろ煮 煮豆 果物	鮭の塩こうじ焼き 茄子の味噌炒め ブロッコリーサラダ	鶏肉つくね かぼちゃ煮つけ ほうれん草 のお浸し
20	21	22	23	24	25
鮭のムニエル タルタルソース 白菜煮つけ かぼちゃサラダ	豚肉と ピーマン炒め かぼちゃ煮つけ 白菜のおかか和え	麻婆豆腐 筑前煮 いんげんの 胡麻和え	肉じゃが 切干煮つけ キャベツ梅和え	煮込みハンバーグ さつまいも甘煮 きゅうりとわかめ の酢の物	親子丼 大根と白菜の おかか煮 もずくの酢の物
27	28	29	30	31	
肉団子 甘酢あんかけ 切干大根煮つけ キャベツ のおかか和え	冷やし中華 大根そばろ煮 煮豆 果物	チキン南蛮 さつまいも甘煮 ほうれん草 のお浸し	鮭の照り焼き 大根とあげの煮物 ポテトサラダ	鮭の南蛮漬け 里芋のそばろ煮 いんげんの 胡麻和え	

※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

〒651-1302 神戸市北区藤原台中町2丁目2番3号 TEL 078-987-0128 FAX 078-987-0709