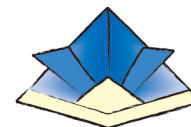


令和 8年 5月 献立表



いずみ介護サービスおがわ



日	月	火	水	木	金	土
					1 焼肉塩炒め オクラのおかか和え 豆腐としめじの み煮 切り干しhとツナのメ タイサラダ 味噌汁	2 ポークソテー 豆腐のあんかけ もやしとにらの炒め 物 さつま芋のサラダ 漬物 味噌汁
3 休	4 鶏団子のトマト煮 ミックスポテトサラダ 法蓮草と豆腐のチャ ンブル 白菜のトロみ煮 味噌汁	5 とりすき はんぺんのピカタ 白菜としめじの和え 物 根菜の含め煮 漬物 味噌汁	6 豚肉のスタミナ炒め 高野豆腐の卵とじ 法蓮草の梅肉和え ツナマヨ和え 漬物 味噌汁	7 鶏の天がら オクラのお浸し 和風コールスロー 豚肉と白菜のうま煮 蒟蒻とツナの炒め煮 味噌汁	8 ロールキャベツの白 みそ仕立て 人参グラッセ ひじきと牛蒡のナム ル 鶏肉と薩摩芋の炒め 物 竹輪のごま炒め 味噌汁	9 白身魚のみぞれ煮 菜の花 人参と薩摩芋の金平 キャベツの麻婆あん かけ きくらげの佃煮 味噌汁
10 休	11 炊き込みご飯 肉じゃが 酢の物 味噌汁	12 いんげんと人参グ ラッセ 大豆のしらすの甘辛 煮 豚肉のチリソース炒 め 一夜漬け 味噌汁	13 肉豆腐 小松菜の酢味噌和え 金時豆 味噌汁	14 メンチカツ 卵の花 レタスとベーコン和 え フルーツ 漬物 味噌汁	15 ホッケのみりん焼さ うま塩キャベツ わかめとオクラの酢 の物 切り干し大根の豚肉 炒め ひじきと鶏肉の煮物 味噌汁	16 太刀魚のパン粉焼き じゃが芋グラタン 小松菜と人参のお浸 し フルーツ 漬物 味噌汁
17 休	18 やわらかメンチカツ 若竹煮 豆腐としめじのトロ み煮 切り干しの梅し和え 味噌汁	19 ちらし寿司 根菜煮 ひじき煮 すまし汁	20 焼きサバのみそだれ 上海焼きそば キャベツの和え物 フルーツ 漬物 味噌汁	21 春野菜の豚肉炒め 人参とゼンマイのナ ムル 大根とウインナーの 洋風煮 キャベツの漬物 味噌汁	22 春の三色丼 丁字麩の辛し和え 金時豆 漬物 味噌汁	23 鶏の塩だれ炒め 炒り豆腐 ポテトグラタン 昆布和え 漬物 味噌汁
24 休	25 コロッセ 卵の花 法蓮草のソテー フルーツ 漬物 味噌汁	26 豚肉とキャベツの胡 麻みそ炒め 春雨の中華和え じゃが芋とソーセー ジのソテー 白菜のトロみ煮 味噌汁	27 白身魚のから揚げ キャベツと若芽の明 太マヨ和え 茄子と麩の炒め煮 千切りと法蓮草のお ひたし 味噌汁	28 ビーフカレー サラダ フルーツヨーグルト 福神漬け・らっきょう	29 さわら味噌粕焼 ピーマンときのこの 炒め物 カリフラワーの胡麻 マヨ和え 炒り豆腐 なの花とツナの辛し 和え 味噌汁	30 焼肉風炒め 春雨サラダ 卵豆腐 スープ
31	*施設行事や材料等の都合により、献立が一部変更になることがありますので、ご了承ください。					

