

2025年 5月の献立 デイハウス松原「ファミリー」

月	火	水	木	金	土
 おやつは 手作りパフェ			1日	2日	3日
			豚肉となすの 和風炒め煮	牛肉と野菜の 焼肉風	大根おろし入り 豚肉と玉ねぎの ボン酢炒め
			大根と人参の 炊き合わせ	彩り切干大根	里芋の煮物
			キャベツと蒸し鶏 の味噌マヨサラダ	ブロッコリーと ひじきの梅和え	やわらか ごぼうサラダ
			豆ご飯・みそ汁	豆ご飯・みそ汁	豆ご飯・みそ汁
5日	6日	7日	8日	9日	10日
牛すき煮 菜の花添え	豚肉と春雨の 彩り炒め	サバの塩焼き	チャーハン 焼き餃子 中華スープ	エビと豚肉の オイスター炒め	豆腐ハンバーグ 和風ソース
いんげんのごぼう の卵の花	海鮮しゅうまい	ひじきとたけのこ の炒め煮		もろみ醤油のなすと キャベツの味噌炒め	蓮根とくらげの ごま酢和え
大根とこんにゃく のサイコロ煮	カニ風味かまぼこ のサラダ	ほうれん草の 白和え		つきこんにゃく の真砂和え	南瓜とひじきの 甘煮
白ご飯・みそ汁	白ご飯・みそ汁	白ご飯・みそ汁		白ご飯・みそ汁	白ご飯・みそ汁
12日	13日	14日	15日	16日	17日
カレー スープ 果物	肉じゃが コロッケ	牛肉となすの 和風煮	ホッケの塩焼き	豚肉と玉子の 高菜炒め風	牛肉と厚揚げの 山椒煮
	根菜と青菜の 和え物	ひき肉とチンゲン 菜の炒め物	ひき肉と水くわい の炒め物	ブロッコリーの カニ風味あんかけ	加賀揚げ
	わかめと彩り野菜 のお浸し	キャベツとレーズ ンの甘酢和え	切干大根の トマト風味	蓮根と豆の ツナサラダ	玉ねぎとわかめ の和え物
	白ご飯・みそ汁	白ご飯・みそ汁	白ご飯・みそ汁	白ご飯・みそ汁	白ご飯・みそ汁
19日	20日	21日	22日	23日	24日
鶏の唐揚げ	マグロカツ	ハヤシライス スープ 果物	サワラの白醤油 焼	牛肉と野菜の五 目炒め	豚肉と厚揚げの 炒め物
南瓜いなりの煮物	豚肉と絹揚げの オイスター煮		おからの 野菜サラダ	カリフラワーと ツナのサラダ	なすの生姜風味
キャベツの 塩昆布和え	ポテトサラダ		キャベツと高菜 の炒め物	チンゲン菜と 薄揚げの和え物	コーンと人参の 炒め物
白ご飯・みそ汁	白ご飯・みそ汁		白ご飯・みそ汁	白ご飯・みそ汁	白ご飯・みそ汁
26日	27日	28日	29日	30日	31日
白だし香る 牛肉じゃが	チキンライス スープ 果物	牛肉とこうや豆 腐の甘辛煮	豚肉とじゃが芋 のひじき炒め	鶏肉の 照り焼き風	アジの醤油焼き
キャベツとかまぼこ の生姜マヨサラダ		さつま芋の煮物	彩り野菜の ごまマヨサラダ	なすの南蛮風	豚肉と春雨の 彩り炒め
ブロッコリーの ごま和え		ビーツのコール スローサラダ	いんげんと椎茸 の彩り和風煮	いんげんと たけのこの和え物	棒棒鶏風サラダ
白ご飯・みそ汁		白ご飯・みそ汁	白ご飯・みそ汁	白ご飯・みそ汁	白ご飯・みそ汁

◎当日のメニューは材料の都合で変更になる場合があります。