

2025年5月

第二好意の庭デイサービス

※献立は材料仕入れ等の都合により変更となる場合がございます。

	月	火	水	木	金	土
昼食	※栄養士からのお知らせ 厚労省の食事摂取基準2025に基づき、当施設でも食物繊維の強化を行います。 その一環として5月より、毎食のご飯に押し麦の付加を開始します。 (寿司・炊き込みご飯などは押し麦なしです) 人気の高い麺料理は、登場回数が増やし、使用する麺を増量しております。よろしく願います そのため、麺の日のご飯は半量提供となります。			1 散らし寿司 里芋の田楽 すまし汁 フルーツ	2 ご飯 鶏のハニーマスタード または ほきのみそマヨ焼き 冬瓜とアサリの煮物 すまし汁	3 ご飯 よだれ鶏(蒸し鶏のピリ辛ダレ) または たら野菜あんかけ ほうれん草の辛し和え すまし汁
おやつ				抹茶ようかん(八十八夜)	手作りマンゴープリン	スイスロール
昼食	5 こどもの日のメニュー オムライス 洋食盛り合わせ コーンスープ デザート	6 ご飯 鶏じゃが または ほきの胡麻醤油焼き 冷奴 みそ汁	7 今月のカレー 豚バラと春キャベツのカレー ほうれん草のミモザサラダ 福神漬け フルーツ	8 ご飯 鶏肉の治部煮 または 白身魚のチーズ焼き ごぼうサラダ すまし汁	9 今月の新作メニュー① 塩ワントンメン ひじきサラダ フルーツ	10 ご飯 豚肉と卵の野菜炒め または 白身魚のトマトソース 茄子の含め煮 コンソメスープ
おやつ	たい焼き	ブドウゼリー	カスタードケーキ	黒糖饅頭	杏仁豆腐	いちごケーキ
昼食	12 ご飯 鶏肉の青椒肉絲 または 白身魚のしそ風味焼き 金平ごぼう みそ汁	13 郷土食 静岡県 桜エビご飯 遠州焼き 白菜ときゅうりの胡麻和え 駿河汁	14 ご飯 豚肉の生姜焼き または たらのおろしポン酢 高野の煮物 みそ汁	15 ご飯 タンドリーチキン または さわらの西京焼き ほうれん草のハム和え すまし汁	16 季節のご飯 豆ごはん 桜エビ入りかき揚げ 大根のツナ煮 みそ汁	17 焼きそば 中華風冷奴 すまし汁 フルーツ
おやつ	たこ焼き	抹茶パンケーキ	マドレーヌ	きなこムース	クレープ	チョコ饅頭
昼食	19 ご飯 鶏肉の焼きバンバンジー または あじの焼き南蛮 じゃが芋とさつま揚げの含め煮 みそ汁	20 ご飯 豚肉の中華卵とじ または たら南部焼き 厚揚げと大根の煮物 中華スープ	21 散らし寿司 ほうれん草のなめたけ和え みそ汁 フルーツ	22 今月の新メニュー② 肉そば(和そば) 里芋の煮物 デザート	23 ご飯 鶏肉のオイマヨ焼き または さわらの山椒焼き かぶの塩昆布和え けんちん汁	24 ご飯 鶏肉のおろしソース または 赤魚のみりん焼き ジャーマンポテト すまし汁
おやつ	モカロール	手作りようかん	レアチーズケーキ	焼きドーナツ	もみじ饅頭	シュークリーム
昼食	26 リクエストメニュー ジャージャー麺 大根のナムル 卵スープ フルーツ	27 ご飯 豆腐ハンバーグ または カレイの梅肉焼き オクラのとろろ和え すまし汁	28 ご飯 八宝菜 または エビチリ シュウマイ 中華スープ	29 ご飯 ポークチャップ または さわらのつけ焼き 大根のそぼろ煮 みそ汁	30 ワールドトリップ スペイン パエリア スペイン風オムレツ シーザーサラダ サルモレホ風	31 ご飯 鶏肉と厚揚げの和風炒め または 赤魚のもろみみそ焼き 白菜の和え物 すまし汁
おやつ	チョコケーキ	きなこパンケーキ	味噌饅頭	ババロア	手作りオレンジケーキ	コーヒーゼリー