



2017年5月の献立

	5/1(月)	5/2(火)	5/3(水)	5/4(木)	5/5(金)	5/6(土)
お食事	ごはん・つみれ汁・フルーツ 豆腐のとうろ煮・青菜のごまあえ	ごはん・豚汁・酢の物・フルーツ ほっけの塩焼き 大根おろし添え	ごはん・みそ汁・フルーツ つくねの生姜煮・青菜のごまあえ ちくわとじゃがいものリヨン風	昔ながらのナポリタン・スープ・フルーツ ブロッコリーとじゃがいものスパイシーサラダ	かつ丼・みそ汁 もずく酢・フルーツ	お料理レクリエーション (海鮮丼の日)
	5/8(月)	5/9(火)	5/10(水)	5/11(木)	5/12(金)	5/13(土)
お食事	ごはん・わかめスープ・フルーツ カニ玉あんかけ・小松菜の挽肉炒め	ごはん・中華スープ・フルーツ 麻婆なす・青菜のお浸し ちくわとかいわれの辛子マヨ炒め	春野菜の天丼・みそ汁 青菜のごまあえ・フルーツ	お料理レクリエーション (外食)	えびのあんかけ炒飯・フルーツ 春雨の甘酢サラダ・中華スープ	麦とろごはん・おすまし・フルーツ 高野豆腐の卵とじ・小松菜の煮浸し
	5/15(月)	5/16(火)	5/17(水)	5/18(木)	5/19(金)	5/20(土)
お食事	ごはん・みそ汁・フルーツ 豚たまねぎ生姜炒め きのこソテーマリネ・青菜のごまあえ	ごはん・コルシロー・フルーツ マカロニミニストローネ おくらのおろしのせ和風ハンバーグ	お料理レクリエーション (選べるお食事)	ごはん・みそ汁・フルーツ やわらか黒酢豚 かぶの中華あえ	三色丼・みそ汁・フルーツ もやしの中華サラダ	ごはん・みそ汁・フルーツ 厚揚げのチリソース 春雨の甘酢サラダ
	5/22(月)	5/23(火)	5/24(水)	5/25(木)	5/26(金)	5/27(土)
お食事	ごはん・スープ・フルーツ 豆腐ときのこの豚カレーあんかけ クリーミーポテサラ	お料理レクリエーション	ごはん・みそ汁・フルーツ あじの南蛮漬け ほうれん草とコーンのナムル	ごはん・みそ汁・フルーツ 豚肉と大豆と葱生姜煮込み きのこソテーマリネ・青菜のごまあえ	生姜ごはん・豚汁・フルーツ 豆腐のたれ照り・青菜のごまあえ	ごはん・みそ汁・フルーツ つくねの生姜煮・青菜のごまあえ ちくわとじゃがいものリヨン風
	5/29(月)	5/30(火)	5/31(水)			
お食事	あんかけ焼きそば・中華スープ さつまいものレモン煮・フルーツ	オムライス・スープ・フルーツ ブロッコリーのマカロニサラダ	コーンカレー・スープ・フルーツ 酢玉子・コルシローサラダ			

お料理のリクエストを受付中です！

皆様からの思い出の料理や今までに食べておいしかった料理を教えてください。

※献立は諸事情により変更することがございます。
ご了承下さい。

◆お料理について◆

ご利用者のみなさまに、「安心」で「安全」なお料理を味わい、喜んでいただくことが、デイサービスいちばん星の願いです。
身体にやさしくおいしいメニューをお召し上がりください。
お料理・おやつは全て事業所内のキッチンで手作りしております。

◆皆様へ3つのお約束◆

- ①国産原料を優先使用致します。
- ②できる限り製品生産者と生産過程が明確な無農薬(減農薬)有機野菜を使用致します。
お米は千葉県農家からの減農薬米を使用しています。
- ③加工品はできるだけ使いません。