

## Menu de mai 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
10	11	12	13	14
パン キッシュ デザート	白ごはん 牛肉のしぐれ煮 ウインナー天 手作りコロッケ 高野豆腐のそぼろ煮 大根としめじの中華和え 空豆の塩茹で	白ごはん 鶏肉のカレー煮 新玉葱チーズ焼き ほうれん草とツナのサラダ 出汁巻玉子 フルーツ	白ごはん 白身魚天 人参タルタル キャベツと人参のお浸し かぼちやのいとこ煮 たけのこの青のり和え 春雨のオイスター炒め ピーマンとえびの炒め煮	パン キッシュ デザート
17	18	19	20	21
パン キッシュ デザート	白ごはん 鮭のキャベツ蒸し ヤングコーンのアイオリ和え かぼちやの甘煮 焼きビーフン 揚げなすと油揚げの煮浸し 豚肉とじゃがいものカレー炒め	白ごはん 牛すき煮 新玉葱の天ぷら ササミのマリネサラダ 出汁巻玉子 フルーツ	白ごはん 豚肉のバター醤油 手作りコロッケ 人参しりしり きのこのおろし煮 ごぼうとコーンのマヨ和え じゃこ豆	パン キッシュ デザート
24	25	26	27	28
パン キッシュ デザート	白ごはん 豚肉のカレークリーム煮 糸コンの甘辛炒め エビの天ぷら いんげんとえのきのマヨ和え 人参とベーコンのバターソテー わかめと厚揚げの生姜煮	白ごはん 鮮魚塩焼き 新じゃがいもオランダ煮 マカロニサラダ 出汁巻玉子 フルーツ	白ごはん 塩唐揚げ 金時豆 ビーフンとツナのカレー炒め 卵焼き 厚揚げのおろし煮 きのこのマリネ	パン キッシュ デザート