



月間献立表



IHI播磨病院：普通食

日	月	火	水	木	金	土
					1	2
屋食					[A] 鶏のレモン漬け [B] つけ焼き魚 (並) [共通料理] 大根煮付け(並) 白和え 果物 米飯	チヂミ風 豚肉とさつまいもの甘辛煮 和風サラダ 果物 米飯 ハナハ夜
3	4	5	6	7	8	9
鶏の華風焼 八宝菜 春雨酢の物 果物 米飯 憲法記念日	[A] 立夏 塩焼き魚 [B] 揚げ出し豆腐 [共通料理] 白菜のスープ煮 みぞれ汁 果物 米飯 みどりの日	チキンピラフ グリーンサラダ ミネストローネ 果物 こどもの日	[A] サとほうれん草のスラッパ トイッガ [B] 煮魚 (特) [共通料理] 南瓜煮付け キャベツスープ 胡麻味噌和え(ピーマン) 米飯	[A] 中華いか天 [B] 出し巻き卵 [共通料理] あんかけ焼きそば もやしとしそ和え 果物 米飯	[A] トンカツ [B] えび串煮 [共通料理] さつまい 小松菜煮付け 果物 米飯	チキンハンバーグ 茄子炒煮 サラダ(スラッパ インドウ) 果物 米飯
10	11	12	13	14	15	16
鶏のパン粉焼き 青梗菜の卵とじ 春雨サラダ 果物 米飯 母の日	[A] 鶏肉の梅肉焼 [B] 煮合わせ [共通料理] 大根煮付け(並) 菜の花和え さつまいサラダ 米飯	[A] 煮魚 (特) [B] 厚揚げしょうが焼き [共通料理] 麩の卵とじ わさび和え 果物 米飯	[A] 魚のカレームニエル [B] 鶏肉の南蛮漬 [共通料理] 牛蒡と牛肉の煮物 絹さやおかか和え 果物 米飯	[A] かき揚げ [B] 精進八宝菜 (透) [共通料理] うどん 茄子煮付け 果物 米飯	[A] チンジャオロースー風 [B] エビチリ [共通料理] 中華風やっこ 青梗菜と春雨のスープ 果物 米飯	いかフライ 玉葱卵とじ 南瓜甘煮 ずいき煮つけ 米飯
17	18	19	20	21	22	23
豚肉の生姜焼き 八宝菜 もやしのカレーピクルス あべかわいも 米飯	[A] 豚肉ピカタ [B] ほうれん草入りオムレツ [共通料理] 白菜のクリーム煮 胡瓜中華和え 長芋の白煮 米飯	三色丼 カニ玉 チンゲン菜煮付 清汁(ピボール) 果物	[A] 擬製豆腐 [B] 酢味噌かけ [共通料理] 豚肉と野菜の煮物 かぼちゃの梅おかか和え 清汁(かまぼこ) 米飯	[A] 小満 豆腐ハンバーグ [B] ミニホタテフライ [共通料理] ラーメン はくさいの甘酢 果物 米飯	[A] 焼魚 [B] 茹で豚の梅肉ソース [共通料理] 野菜ソテー 酢味噌和え(スナックえんどう) 果物 米飯	サンドイッチ グリーンサラダ クリームスープ りんごゼリー
24	25	26	27	28	29	30
つけ焼き魚 豆腐うま煮 ゆかり和え(特) 果物 米飯	[A] 塩焼魚 [B] はんぺんのマヨネーズ焼き [共通料理] すき風煮 もろきゅう 果物 米飯	[A] 蒸し鶏の中華風たれかけ [B] 煮合わせ [共通料理] さつまいのネギ味噌焼き じゃこ炒め 果物 米飯	[A] 卵のピザ風 [B] 塩焼魚(特) [共通料理] 豚肉とさつまいの甘辛煮 酢の物 果物 米飯	[A] 厚焼き卵 [B] 揚げ出し豆腐の野菜あんかけ [共通料理] 焼きそば 大根煮付け 果物 米飯	[A] 豚しゃぶ [B] 煮魚(並) [共通料理] 小松菜おかか和え 野菜の煮物 果物 米飯	空揚げ魚 焼きビーフン きゃべつの梅かつお 果物 米飯
25	<p>5月5日は「端午の節句」です 夕食は行事食メニューとなっております。</p>					
屋食	照り焼きチキン 八宝菜 春雨サラダ 果物 米飯					