

※献立は、食材等の都合により変更させていただく場合があります。

月	火	水	木	金
つく　がつ　こんだて 作ってみませんか？ 5月の献立より「フーフレークチキンカツ」 材料(4人分) 鶏むね肉切り身　4切れ ★マヨネーズ　大さじ1と1/2 ★おろしにんにく　少々 ★おろししょうが　少々 ★塩・こしょう　少々 薄力粉　大さじ2 水　大さじ1と1/3 パン粉　20g コーンフレーク　30g 揚げ油　適量 作り方 ①鶏肉に★印の材料で下味をつける。 ②コーンフレークは粗く砕き、パン粉と混ぜ合わせる。 ③薄力粉と水を混ぜ合わせ、バター液をつくる。 ④鶏肉に③と②を付けて、油で揚げる。				1 八十八夜メニュー てづくり まっちゃ むしぱん きわかめの サラダ ぶたにくの うまにどん ごはん
4 みどりの日	5 こどもの日	6 振り替え休日	7 ひじきの マリネ とりにくの アップル ジンジャー やき コシヒカリ ごはん ひよこまめの カレースープ	8 ぶどう ゼリー シャキシャキ ポテトサラダ ハッシュドポーク ごはん
11 たくあん あえ だいずの あまからあえ ソフトめん さんさい じる	12 しらたきの つるつる いため さわらの カレーマヨやき ごはん キャベツとふの みそしる	13 きりぼし だいこんの ナムル あつあげの すぶたふう コシヒカリ ごはん ビーフ スープ	14 こまつなの さっぱり あえ にしんの からあげ ごはん にらとんじる	15 じゃがいもと コーンの ソテー ハンバーグ おろしソース ごはん たまご スープ
18 のりずあえ セルフ やきにくどん のぐ ごはん なめこじる	19 はるさめと わかめの サラダ ポーク しょうまい 2こ ごはん ジャージャン どうふ	20 ひじきの そぼろに あじの やくみソース がけ コシヒカリ ごはん きりぼし だいこんの みそしる	21 コールスロ サラダ オムレツ マッシュルーム ソース ごはん とうにゅう スープ	22 うんどうかい おうえんメニュー ガルバンゾ サラダ フーフレーク チキンカツ ごはん とうふと こまつなの みそしる
25 振り替え休業日	26 こくとう だいず かいそう サラダ ミートボール カレー ごはん	27 アスパラ サラダ あつあげの そぼろあんかけ コシヒカリ ごはん わかめと たけのこの みそしる	28 いろどり あえ さばの あまからやき ごはん とりごぼう じる	29 キャベツの ふうみあえ てっかみそ ごはん あぶらふ にくじゃが