










今週の献立表

【令和6年4月29日～令和6年5月5日】

	4月29日 (月)	4月30日 (火)	5月1日 (水)	5月2日 (木)	5月3日 (金)	5月4日	5月5日 (日)
朝食	<ul style="list-style-type: none"> 塩鮭 ゆで卵 切り干し大根の煮物 3色サラダ フルーツ(オレンジ) ごはん 味噌汁 漬物 味のり 手作りパン マーガリン ジャム 牛乳 	<p>休</p> <p>食事の前に手を洗いましょう!</p> 	 	<ul style="list-style-type: none"> いわしの磯辺揚げ ゆで卵 切り昆布の煮物 ごま和え フルーツ(オレンジ) ごはん 味噌汁 漬物 味のり 手作りパン マーガリン ジャム 牛乳 	<ul style="list-style-type: none"> ししゃも(焼き) 厚焼き卵 竹輪ともやしの金平 お浸し フルーツ(オレンジ) ごはん 味噌汁 漬物 味のり 手作りパン マーガリン ジャム 牛乳 	<ul style="list-style-type: none"> いわしの磯辺揚げ ゆで卵 ひじきと大豆の煮物 キャベツサラダ フルーツ(グレープフルーツ) ごはん 味噌汁 漬物 ふりかけ 手作りパン マーガリン ジャム 牛乳 <p>5月4日 みどりの日</p> 	<ul style="list-style-type: none"> 塩鮭 ミートオムレツ ピリ辛こんにゃく 3色サラダ フルーツ(オレンジ) ごはん 味噌汁 漬物 味のり 手作りパン マーガリン ジャム 牛乳
昼食	<ul style="list-style-type: none"> いわしのおかか煮 ささみチーズフライ 野菜炒め ポトフ 切干大根のごま和え フルーツカクテル すまし汁 ごはん 漬物 	<p>所</p>		<ul style="list-style-type: none"> ピースごはん ささみチーズカツ ひき肉と春雨の炒め物 ポトフ 切干大根のごま和え フルーツ お吸い物 漬物 <p>5月3日 憲法記念日</p> 	<ul style="list-style-type: none"> 鯖のカレー竜田揚げ 焼きビーフン リヨネーズポテト 高野豆腐の煮物 ほうれん草の香り和え フルーツ寒天 かきたま汁 ごはん 漬物 	<ul style="list-style-type: none"> 油淋鶏 豚肉と小松菜の中華風卵炒め 里芋の中華煮 ツナとブロッコリーのマヨネーズ焼き 千キャベツ ◎お楽しみデザート 中華スープ ごはん 漬物 	
夕食	<p>4月29日</p>  <p>昭和の日</p>	<p>日</p>		<ul style="list-style-type: none"> 豚肉のスパイス炒め パリパリ春巻き オーランドポテト きのこ青菜の麻婆炒め おくらとコーンのサラダ 豆豆サラダ フルーツカクテル すまし汁 ごはん 漬物 	<ul style="list-style-type: none"> 鶏と野菜の五目炒め 明太マヨソースの包み揚げ ラザニア風マカロニ がんと入り煮浸し ごぼうサラダ チョレギサラダ フルーツポンチ 野菜スープ ごはん 漬物 	<ul style="list-style-type: none"> 牛肉と新玉ねぎの炒め物 皮付きポテト 鶏とアスパラのグラタン風 五目煮 おくらとコーンのサラダ ひじきときゅうりのさっぱり和え フルーツ白玉 ミネストローネ ごはん 漬物 	<ul style="list-style-type: none"> 鯖のチーズパン粉揚げ 焼き肉風野菜炒め ミートボールのグラタン風 若竹煮 ごぼうサラダ お浸し フルーツトロピカル コンソメスープ ごはん 漬物

柏餅の由来

端午の節句で思い出す食べ物といえば、柏餅ですか？それとも粽でしょうか？今日は、柏餅のお話です。柏餅の柏は昔から神聖な木とされ、柏の木に神が宿っていることから「柏手を打つ」という言葉が生まれました。また、新芽が出ないと古る葉が落ちないため「子供が生まれるまでは親は死なない」、すなわち「家系が途絶えない」という子孫繁栄の意味が込められています。

