

# 2024年05月 月間献立表（昼食） （湯川デイ）

日曜日	月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日	土曜日
<p>メモ 今月の郷土料理は群馬県の『おっきりこみ』群馬は小麦粉の名産地。小麦粉を使った加工品もさかんに製造しており、特有の粉食文化を発展させている。郷土料理は小麦粉を活用したものも多く、おきりこみはその代表格。小麦で作った幅広麺を、各家庭にある野菜やきのこなどとともに煮込む麺料理。麺の生地を麺棒などに巻いて、包丁で“切り込み”を入れることから「おきりこみ」と名付けられたと言われています。</p> 			<p>1日</p> <p>赤飯 鶏肉の柚子風味焼き 山菜と湯葉の煮物 さつま芋サラダ 吸物 黄桃缶</p>	<p>2日</p> <p>ごはん 鮭のタルタル焼き 里芋の含め煮 なます 味噌汁 杏仁豆腐</p>	<p>3日</p> <p>ごはん 豚肉の生姜焼き ちくわ麩の卵とし 杓の草白和え 味噌汁 パイン缶</p>	<p>4日</p> <p>ごはん 白身魚のムニエル カレー肉じゃが スパサラ 吸物 フルーツカクテル缶</p>
<p>5日</p> 	<p>6日</p> <p>ラーメン おにぎり 煮卵 ブロッコリーのナムル いちごムース</p>	<p>7日</p> <p>ごはん 鯖の味噌煮 五目豆（角天） 春雨サラダ 吸物 洋梨缶</p>	<p>8日</p> <p>ごはん トンカツ ひじき煮 かぼちゃゆかり和 赤出汁 パイン缶</p> 	<p>9日</p> <p>ごはん 中華丼 ポテトサラダ（卵） 具沢山汁 バナナ</p>	<p>10日</p> <p>ごはん 赤魚の粕漬焼き 揚げ出し豆腐 大根サラダ 味噌汁 葛饅頭（柚子）</p>	<p>11日</p> <p>★パンメニュー ロールパン チキンソテー （トマトソース） ほうれん草の洋風和え ポテトのポターージュ びわ</p> 
<p>12日</p> 	<p>13日</p> <p>ごはん （野菜カレー） 漬物（福神漬） 海藻サラダ 卵スープ フルーツヨーグルト</p>	<p>14日</p> <p>★郷土料理・群馬県 おっきりこみ（うどん） おにぎり 杓の草と蒟蒻の白和え 白花煮豆 キウイ</p>	<p>15日</p> <p>ごはん ブルコギ風 さつま芋昆布煮 ごぼうサラダ 吸物 みかん缶</p>	<p>16日</p> <p>ごはん 太刀魚の蒲焼き 山菜と湯葉の煮物 大根サラダ 味噌汁 パイン缶</p> 	<p>17日</p> <p>ごはん チキンカツ 里芋の含め煮 春雨サラダ 赤出汁 りんごゼリー</p>	<p>18日</p> <p>ごはん 肉野菜炒め 707大根（赤シ） ポテトサラダ（卵） かき卵汁 甘夏みかん缶</p>
<p>19日</p> 	<p>20日</p> <p>ごはん 白身魚の柚子味噌焼き 小松菜の卵とし スパサラ 吸物 バナナ</p>	<p>21日</p> <p>ごはん 親子丼 胡瓜の梅しらす和え 豚汁 杏仁豆腐</p> 	<p>22日</p> <p>山掛けそば かしわおにぎり かき揚げ 杓の草白和え 黒ごまプリン</p>	<p>23日</p> <p>ごはん 鯖の幽庵焼き 切干大根煮 さつま芋サラダ 味噌汁 みかん缶</p>	<p>24日</p> <p>ごはん 鶏肉の葱味噌焼き じゃが芋の煮物 杓と胡瓜の生姜和え 吸物 パイン缶</p>	<p>25日</p> <p>ごはん エビフライ がめ煮 小松菜ナムル和え 味噌汁 和梨ゼリー</p> 
<p>26日</p> 	<p>27日</p> <p>ごはん ホイコーロー さつま芋の甘煮 杓と姫竹の和え物 わかめスープ みかん缶</p>	<p>28日</p> <p>ごはん （カレーライス） 漬物（福神漬） 海藻サラダ コンソメスープ ヨーグルト</p>	<p>29日</p> <p>ごはん 鯖の味噌煮 里芋そぼろ煮 大根なます 吸物 フルーツカクテル缶</p>	<p>30日</p> <p>きつねうどん おにぎり 茄子の味噌炒め 胡瓜のなめたけおろし オレンジ</p> 	<p>31日</p> <p>ごはん メンチカツ 大根にあん オクラのごま和え 赤出汁 プリン</p>	