

2025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
「節」と「節句」は季節の境目を意味し、その時期には体調を崩しやすい、邪気が入りやすいと考えられていた。このため、五節句（人日・上巳・端午・七夕・重陽）はいずれも「災厄除け」の行事とされ、薬草や香り高い植物（菖蒲・よもぎなど）が使用されたと言われています。 端午の節句に食べる柏餅、柏餅に使用される「柏の葉」は新しい芽が出るまで古い葉が落ちないことから、家系が絶えないことを象徴します。そのため、子孫繁栄や継承を願う 意味があるとされています。				1日	2日	3日
				赤飯 鶏肉の柚子風味焼き 人参シリシリ 春雨サラダ 吸物 黄桃缶	ごはん 肉野菜炒め 高野豆腐含め煮 南瓜サラダ 味噌汁 パイン缶	ごはん 鰯の西京焼き ジャガ芋のトト煮 インゲンごま和え 吸物 ブルーベリー缶
4日	5日 ★端午の節句メニュー 散らし寿司(穴子) がめ煮 小松菜の和え 吸物 和菓子(緋鯉)	6日 野菜塩バター炒め おにぎり 丸天の煮物 胡瓜のしらす和え グレープゼリー	7日 ごはん チキンカツ 茄子の金平風煮 かぼちゃゆかり和 赤出汁 オレンジ	8日 ごはん 鮭のムニエル 南瓜そぼろ煮 スパサラ 味噌汁 甘夏みかん缶	9日 ごはん (ビビンバ丼) 大根にあん 味噌汁 バナナ	10日 ごはん 白身魚の甘酢あんかけ 厚揚げ蓮根煮 インゲンのピリ辛和 味噌汁 みかん缶
11日	12日 ごはん (野菜カレー) 漬物(福神漬) 海藻サラダ 卵スープ ヨーグルト	13日 ごはん ブルコギ風 揚げ出し豆腐 かぼちゃ甘酢あん 吸物 ブルーベリー缶	14日 山掛けそば かしわおにぎり かき揚げ 小松菜白和え 黒ごまプリン	15日 ごはん エビカツ 里芋の含め煮 もやしのごま酢和え 赤出汁 りんごゼリー	16日 ごはん 白身魚のオーブン焼き 切干大根煮 白菜の味噌和え 吸物 パイン缶	17日 ごはん 鶏の中華煮 茄子の田楽 ポテトサラダ 吸物 黄桃缶
18日	19日 ごはん 肉団子の酢豚風 かぼちゃ大根(赤シ) ごま豆腐 わかめスープ バナナ	20日 ごはん 豚丼 コーンサラダ 春雨スープ 杏仁豆腐	21日 ごはん 鰯の梅干焼き ジャガ芋煮物(炒め) ヒジキと豆のサラダ 吸物 ブルーベリー缶	22日 わかめうどん いなり寿司 がめ煮 野菜と果物のゼリー	23日 ごはん 豆腐ハンバーグ (レタス入り) 南瓜の煮物 かとうと姫竹の和え物 吸物 パイン缶	24日 ごはん 白身フライ 茄子のじゃこ煮 ひじき白和え 吸物 和梨ゼリー
25日	26日 ごはん 太刀魚の梅しそ焼き 角天の金平風煮 かぼちゃ甘酢あん 味噌汁 みかん缶	27日 ★パンメニュー バターロール ビーフシチュー 貝柱フライ 海藻サラダ ヨーグルト	28日 ごはん 鶏つくねの照り焼き 人参シリシリ 酢の物 赤出汁 ブルーベリー缶	29日 ごはん トンカツ 茄子の金平風煮 南瓜サラダ 味噌汁 プリン	30日 きつねうどん おにぎり 竹輪煮物(炒め) ピーマンの塩昆布和え オレンジ	31日 ごはん 鰯の西京焼き 高野豆腐含め煮 ごぼうサラダ 吸物 パイン缶