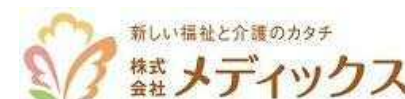


かとれあ

1週間の献立

2025年
(令和7年)

5月14日

～

5月20日

日	14	15	16	17	18	19	20
曜日	水	木	金	土	日	月	火
朝	主食	ご飯	ご飯		ご飯	ご飯	ご飯
	味噌汁 ロールパン	味噌汁 ミートオムレツ	味噌汁 海鮮キャベツ	スープ 菓子パン	味噌汁 鶏ねぎさつま揚げ	味噌汁 いんげんの炒め物	味噌汁 チキンスティック
	副食	マーマレードジャム	カリフラワーサラダ	フルーツ缶	大根サラダ	キャベツのツナ和え	マカロニサラダ
	バナナ 飲み物	大根の浅漬け 飲み物	鯛味噌 飲み物		白菜の浅漬け 飲み物	梅干し 飲み物	金時煮豆 飲み物
昼	主食	ご飯	ご飯	ご飯	ご飯	ご飯	ハヤシライス
	鯖の南蛮漬け	お楽しみメニュー 握り寿司 味噌汁 ※変更になる場合があります	牛肉と新玉ねぎの ケチャップがらめ	鮭の野菜蒸し	筑前煮	鯛の唐揚げ	高野豆腐の揚げ煮
	大根の煮付		かぼちゃと昆布の 煮付	空豆の含め煮	豆腐チャンプル	小松菜の豚肉の 炒り煮	ほうれん草と卵の サラダ
	白菜の辛子和え		春菊の白和え	キャベツのしそ和え	蒸し茄子と枝豆に 中華風酢の物	スナップとポテトの サラダ	キウイフルーツ
	もやしと厚揚げの 味噌汁		かき玉スープ	芋っ子汁	うどん汁	潮汁	
夕	主食	ご飯	ご飯	ご飯	ご飯	ご飯	ご飯
	鶏肉の柳川もどき	お楽しみメニュー 天丼 ※変更になる場合があります	鯖の味噌煮	豚肉の ニンニクマヨ炒め	はまちの南部焼き	牛肉と長芋の甘辛煮	シーフード炒め
	あさりとスナップの ごま風味炒め		スナップと卵の 炒め物	大根の味噌煮	スナップと糸こんの 卵とじ	ブロッコリーと あさりの炒め物	肉じゃが
	レタスと焼き舞茸の 酢の物		キャベツの酢の物	白菜のごま酢和え	大根とわかめの 酢の物	涼半三条	ナムル
	豆腐の薄くず汁		野菜汁	ビーフンスープ	小松菜の味噌汁	白菜のとりみ汁	大根の中華スープ

【ひとくちコメント】

かとれあ畑で「空豆」が収穫できました。畑を始めてから最高の収穫量です。一つ一つの粒が大きく、今が柔らかく食べごろです。収穫してすぐに皮をむき、新鮮なうちにいったん冷凍しました。17日の昼食用として調理してお出しします。まだ畑には同じ量の空豆が実を付けており、今はまだふさが空を向いています。一週間後には実が太り、下を向いて収穫どきになるのではと思います。その他、「春菊」が収穫できたので「白和え」にしてお出しします。3週間前からたくさんメニューに取り入れていたスナップエンドウはそろそろ終わりのようです。今週で食べ納めになりますので、しっかり召し上がって頂きたいと思います。



かとれあ畑で採れた「空豆」