

本耶馬溪共同調理場 5月 献立表

日	曜日	献立		
		主食	副食	添え物
1	金	ごはん	ちくわの耶馬溪茶揚げ さつき汁	こどもの日デザート
7	木	小型米粉パン	米粉の揚げたこ焼き(小:2個 中:3個) 坦々春雨スープ	
8	金	ごはん	千草焼き 具だくさん汁	一食ひじきのり佃煮
11	月	ごはん	ごま酢和え 豆腐の中華煮	
12	火	ミルクパン	ベーコンとごぼうのソテー トマトスープ	
13	水	ごはん	さばの生姜煮 のっぺい汁	
14	木	コッペパン	フランクフルトのケチャップかけ コンソメスープ	キャベツのレモン漬け フルーツムース
15	金	ごはん	フルーツゼリー チキンカレー	
18	月	たけのごはん	ホキフライ お野菜つみれ汁	
19	火	小型コッペパン	ぎょうざ(2個) 焼きそば	
20	水	ごはん	小松菜のソテー じゃが芋の南蛮煮	
21	木	耶馬溪の 小さいお茶パン	えびマカロニグラタン 中津産たまねぎのスープ	
22	金	ごはん	ビビンバ トックスープ	
25	月	ごはん	ハンバーグのりんごソースかけ 豆乳みそ汁	
26	火	黒糖パン	高野豆腐のユーリンチー風 ワンタンスープ	
27	水	少なめごはん	茎わかめのきんぴら なかよしうどん	
28	木	コッペパン	黒糖豆 ミートボールのトマト煮	イチゴミックスジャム
29	金	ごはん	春巻き 中華丼	