

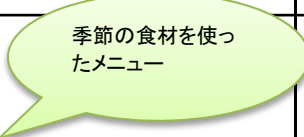
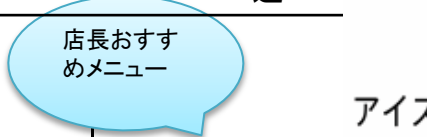



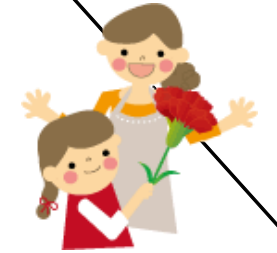


今週の献立表

【平成27年5月4日～平成27年5月10日】

	5月4日 (月)	5月5日 (火)	5月6日 (水)	5月7日 (木)	5月8日 (金)	5月9日 (土)	5月10日 (日)	
朝	<ul style="list-style-type: none"> * いわしの開き * 出し巻き卵 * アスパラベーコン ☆ちりめんじゃこときゅうりの酢の物 ☆フルーツ 	<ul style="list-style-type: none"> * ししゃもフライ * ミートオムレツ * 切干大根の煮物 ☆しめじとわかめのサラダ ☆フルーツ 	<ul style="list-style-type: none"> * 塩ます * ゆで卵 * 里芋煮 ☆お浸し ☆フルーツ 		<ul style="list-style-type: none"> * ししゃもフライ * ミートオムレツ * ウィナーと玉ねぎのソテー ☆3色サラダ ☆フルーツ 	<ul style="list-style-type: none"> * 塩ます * ゆで卵 * 切り昆布の煮物 ☆おかか和え ☆フルーツ 	<ul style="list-style-type: none"> * ししゃもフライ * ミートオムレツ * 切干大根の煮物 ☆しめじとわかめのサラダ ☆フルーツ 	
食	<ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・味噌汁 ・漬物or佃煮 ・味のりorふりかけ ・手作りパン ・マーガリン ・ジャム ・牛乳 		共			通		5月9日 アイスクリームの日
昼	<ul style="list-style-type: none"> * 鮭のちゃんちゃん焼き * メンチカツ * 牛肉と春雨の炒め物 * 高野豆腐の煮物 ☆オクラとコーンのサラダ ☆フルーツのカルピス和え ・すまし汁 ・ごはん ・漬物 <p>5月4日 みどりの日</p>	<ul style="list-style-type: none"> * 焼そば * カニクリームコロッケ * 麻婆南瓜 * 青梗菜と角天のソテー ☆中華和え ◎お楽しみデザート ・わかめスープ ・ごはん ・漬物 	<ul style="list-style-type: none"> * 豚肉と白菜の中華炒め * コーンコロッケ * 海老とアスパラのスイートマヨ炒め * 五目煮 ☆梅肉酢和え ☆フルーツ杏仁 ・中華スープ ・ごはん ・漬物 	<ul style="list-style-type: none"> * 筍ごはん * あじフライ * ミートボールのグラタン風 * 野菜炒め ☆切干大根と青菜のごま和え ☆フルーツポンチ ・お吸い物 ・漬物 	5月8日 世界赤十字デー	<ul style="list-style-type: none"> * スタミナプルコギ * 卵サラダコロッケ * オークランドポテト * 花野菜炒め ☆スパゲティサラダ ☆フルーツ寒天 ・ワンタンスープ ・ごはん ・漬物 	<ul style="list-style-type: none"> * 鶏唐揚げ(ねぎソース) * 八宝菜 * ツナとブロッコリーのマヨネーズ焼き * さつま芋のレモン煮 ☆グリーンサラダ ☆フルーツポンチ ・味噌汁 ・ごはん ・漬物 	
夕	<ul style="list-style-type: none"> * 牛肉と新玉ねぎの炒め物 * ミニアメリカンドッグ * ラザニア風マカロニ * こんにゃくと野菜のごま煮 ☆ゆで野菜サラダ ☆フルーツ寒天 ・にゅうめん ・ごはん ・漬物 	<ul style="list-style-type: none"> * 鶏肉のレモンじょうゆ焼き * 揚げ餃子の野菜あんかけ * 野菜炒め * インゲンと糸こんにゃくの炒り煮 ☆ブロッコリーのツナマヨネーズかけ ☆フルーツトロピカル ・野菜スープ ・ごはん ・漬物 			<ul style="list-style-type: none"> * 豚肉と野菜のナポリタン風炒め * 皮付きポテト * 鶏とマカロニのグラタン風 * 厚揚げとひじきの煮物 ☆ポパイサラダ ☆フルーツ白玉 ・コンソメスープ ・ごはん ・漬物 	<ul style="list-style-type: none"> * 白身魚のランチエアーソースかけ * カマンベールコロッケ * 豚肉ともやしの炒め物 * 炒り鶏 ☆お浸し ☆フルーツカクテル ・卵スープ ・ごはん ・漬物 	5月10日は母の日です	

柏餅の由来

端午の節句で思い出す食べものといえば、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「拍手を打つ」と言う言葉がうまれました。また、新芽が出ないと

古い葉が落ちないため「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。

