



令和8年5月お昼の献立表



月	火	水	木	金
				1 
				ねぎとろ丼 大根と椎茸の煮物 胡瓜と竹輪のゆかり和え
4	5	6	7	8
 みどりの日	 こどもの日	 振替休日	チキンソテー オレンジソース ポテトのグリーンマヨ和え 白滝の炒り煮	鰯の味噌煮 落の炒め煮 利久和え 
11	12	13	14	15
魚のソテー野菜あん ピーマンと豚肉炒め きゅうりの酢の物	 豚丼 春雨サラダ 長芋の和え物	鰹のカレーマヨ焼き ブロッコリーのキッシュ コールスローサラダ	 肉じゃが ちくわ天 酢の物 姫鯛の炊き込みご飯	ほっけのコンソメ焼き 切り干し大根サラダ ほうれん草の煮浸し
18	19	20	21	22
 鶏の照り焼き 豆腐チャンプルー 青菜のなめ茸和え	焼き魚 袋煮 くらげの酢の物	 かき揚げ お浸し 五目寿司 フルーツ	豚肉の柳川風 鮭のおろし和え カボチャ煮	 キャベツメンチ スパゲッティサラダ さつま揚げ煮 人参ピラフ
25	26	27	28	29
メバルのチリソース 鶏肉の八幡巻き 副菜2種 生姜ご飯	白身魚の揚げ出し カボチャ煮 キャベツの磯和え	 豚肉の生姜焼き 大根の金平 ひじきサラダ	 【船橋食材の日:そら豆】 魚フライ 蒸し鶏とごぼうサラダ 酢の物 	豚しゃぶおろしソース ツナポテトサラダ 厚揚げ煮

※毎日の献立に、ご飯・汁物・漬物がつきます。スープの時には汁物はありません。
※食材の仕入れ状況により、献立が変更になる場合がございます。