

今月のメイン変更は 魚 天津卵 コロッケです。 変更の際は、各日付に〇印をつけてください。



Main menu table with columns for days of the week (1日 [水] to 4日 [土]) and rows for specific dates (5日 [日] to 31日 [金]). Each cell contains a meal name, ingredients, and main change information.

※献立は、食材の仕入れ状況により、お断り無く変更することもありますのでご了承ください。 刻み食・ミキサー食では、調理工程の都合上 食材を変更することもございます。 ホームページはこちら



		<p>今月のメイン変更は <b>魚</b> <b>天津卵</b> <b>コロッケ</b>です。 変更の際は、各日付に○印をつけてください。</p>		<p>1日 [水]</p> <p>ごはん チキンと野菜のバジル風味 キャベツとやわらか筍の炒め煮 里芋ポテサラ 甘夏 吉野汁 メイン変更→[魚・天津卵・コロッケ] エネルギー 678kcal</p>	<p>2日 [木]</p> <p>ごはん 牛肉スタミナ焼き 高野豆腐の炊き合わせ 蒸し鶏と香り野菜のサラダ ようかん とろろ昆布の吸物 メイン変更→[魚・天津卵・コロッケ] エネルギー 569kcal</p>	<p>3日 [金] (祝日)</p> <p>ごはん <b>ご当地</b> 福岡名物水炊き風煮物(鶏) 高菜入り焼うどん 明太ポテトサラダ プチパンケーキ なめこの味噌汁 メイン変更→[魚・天津卵・コロッケ] エネルギー 594kcal</p>	<p>4日 [土] (祝日)</p> <p>ごはん 鶏唐揚げネギソース 小松菜卵炒め 中華風冷奴 プチシュー コーンの中華スープ メイン変更→[魚・天津卵・コロッケ] エネルギー 608kcal</p>
		<p>5日 [日]</p> <p>ごはん ミートボールのトマト煮(鶏) ナスのそぼろ煮(鶏) 塩だれ和風サラダ ミニチョコクリームパン 大根の味噌汁 メイン変更→[魚・天津卵・コロッケ] エネルギー 589kcal</p>	<p>6日 [月] (祝日)</p> <p>ごはん 肉豆腐(牛) えびぎょうざ キャベツとツナのポン酢和え よもぎ大福 若布の味噌汁 メイン変更→[魚・天津卵・コロッケ] エネルギー 621kcal</p>	<p>7日 [火]</p> <p>ごはん 親子焼き(鶏・卵) 銀杏と筍の煮物 白和え マンゴープリン 水菜の味噌汁 メイン変更→[魚・天津卵・コロッケ] エネルギー 581kcal</p>	<p>8日 [水]</p> <p>ごはん 大豆とひき肉のカレー(豚)  ブロッコリーとカリフラワーのカニあん 小海老の梅風味サラダ ぶどう ベーコンのコンソメスープ メイン変更→[魚・天津卵・コロッケ] エネルギー 589kcal</p>	<p>9日 [木] <b>ご当地</b></p> <p>ごはん 北海道名物鮭のチャンチャン焼  コーンコロッケ 海草サラダ フルーツミックス 白菜の味噌汁 メイン変更→[魚・天津卵・コロッケ] エネルギー 575kcal</p>	<p>10日 [金]</p> <p>ごはん ホイコーロー(豚) イカ磯辺カツ お豆と切干大根のサラダ 杏仁豆腐 大根の味噌汁 メイン変更→[魚・天津卵・コロッケ] エネルギー 631kcal</p>
<p>12日 [日]</p> <p>ごはん 海鮮八宝菜 シューマイ かぶの高菜生姜和え 黄桃スライス 春雨の中華スープ メイン変更→[魚・天津卵・コロッケ] エネルギー 543kcal</p>	<p>13日 [月]</p> <p>ごはん 紅スワイガニ入りクリームコロッケ 春雨と挽肉の炒め物(牛豚) ささがきごぼうと厚揚げのサラダ まんじゅう もやしの味噌汁 メイン変更→[魚・天津卵・コロッケ] エネルギー 672kcal</p>	<p>14日 [火]</p> <p>ごはん 牛肉とピーマンの味噌炒め 豆腐しんじょうの炊き合わせ 青梗菜のポン酢ナムル  フルーツゼリー 麩の吸物 メイン変更→[魚・天津卵・コロッケ] エネルギー 602kcal</p>	<p>15日 [水]</p> <p>ごはん シーフードフライ ふきと野菜の炒め煮 切干大根とえのきのさっぱり和え オレンジ つみれの味噌汁  メイン変更→[魚・天津卵・コロッケ] エネルギー 585kcal</p>	<p>16日 [木]</p> <p>ごはん 豚キムチ シューマイ 青菜と筍のゆず和え 水まんじゅう きのこの味噌汁 メイン変更→[魚・天津卵・コロッケ] エネルギー 614kcal</p>	<p>17日 [金]</p> <p>ごはん エビチリ 高野豆腐の炒り煮(卵) めかぶのポン酢和え ベルギーワッフル 厚揚げの味噌汁 メイン変更→[魚・天津卵・コロッケ] エネルギー 540kcal</p>	<p>18日 [土] <b>ご当地</b></p> <p>ごはん 長崎名物浦上そぼろ(豚) 青じそ風味のじゃが芋煮 揚げ茄子の大根卸しかけ 甘夏 わかめの味噌汁 メイン変更→[魚・天津卵・コロッケ] エネルギー 614kcal</p>	
<p>19日 [日]</p> <p>ごはん 煮込みおでん 白菜と海老のクリーム和え 野菜の梅おろし和え ようかん つみれの味噌汁 メイン変更→[魚・天津卵・コロッケ] エネルギー 550kcal</p>	<p>20日 [月]</p> <p>ごはん 昔ながらのカレー(豚)  野菜コロッケ やわらか筍と菜の花のサラダ プチパンケーキ 玉ねぎの味噌汁 メイン変更→[魚・天津卵・コロッケ] エネルギー 579kcal</p>	<p>21日 [火]</p> <p>ごはん 小松菜の麻婆炒め(豚)  冬瓜と山菜の炊き合せ マロニーと野菜和えもの(卵) プチシュー きのこの味噌汁 メイン変更→[魚・天津卵・コロッケ] エネルギー 557kcal</p>	<p>22日 [水]</p> <p>ごはん ハンバーグとオムレツ(鶏) ひじきのきんぴら 海草サラダ ミニクリームパン ほうれん草の味噌汁 メイン変更→[魚・天津卵・コロッケ] エネルギー 536kcal</p>	<p>23日 [木]</p> <p>ごはん(菜めし) 豆腐ハンバーグ 水菜とハムの香味和え 切干大根と胡瓜の和え物 よもぎ大福 吉野汁 メイン変更→[魚・天津卵・コロッケ] エネルギー 585kcal</p>	<p>24日 [金]</p> <p>ごはん 牛肉と中華野菜のバターしょうゆ炒め 大根と厚揚げの葛あんかけ 菜の花とイカの酢味噌和え マンゴープリン ちくわの味噌汁 メイン変更→[魚・天津卵・コロッケ] エネルギー 576kcal</p>	<p>25日 [土]</p> <p>ごはん 海老カツ ブロッコリーのカニあんかけ 春菊ポテサラ  ぶどう 高野豆腐の味噌汁 メイン変更→[魚・天津卵・コロッケ] エネルギー 599kcal</p>	
<p>26日 [日] <b>ご当地</b></p> <p>ごはん 名古屋名物味噌カツ風(豚) 焼き豆腐含め煮 山菜キムチ フルーツミックス とろろ昆布の吸物 メイン変更→[魚・天津卵・コロッケ] エネルギー 589kcal</p>	<p>27日 [月]</p> <p>ごはん(ふりかけ) 白身魚の吹き寄せ焼き(卵) 季節の野菜いんげん天 胡瓜とザーサイのサラダ 杏仁豆腐 豚汁 メイン変更→[魚・天津卵・コロッケ] エネルギー 546kcal</p>	<p>28日 [火]</p> <p>ごはん クリームシチュー(鶏) ほうれん草ソテー もずくともやしのサラダ 大学芋 キャベツの味噌汁 メイン変更→[魚・天津卵・コロッケ] エネルギー 516kcal</p>	<p>29日 [水]</p> <p>ごはん 肉豆腐(牛) 里芋の青のり風味 冷やしなすのごまソース 黄桃スライス 大根の味噌汁 メイン変更→[魚・天津卵・コロッケ] エネルギー 587kcal</p>	<p>30日 [木]</p> <p>ごはん 豚にら玉(卵) 南瓜のゆず煮 10品目卵の花 まんじゅう 春雨の中華スープ メイン変更→[魚・天津卵・コロッケ] エネルギー 633kcal</p>	<p>31日 [金]</p> <p>ごはん 白身魚の菜の花クリーム 茄子の肉味噌かけ 白菜と刻み昆布のかくや和え 甘夏 キャベツの味噌汁 メイン変更→[魚・天津卵・コロッケ] エネルギー 551kcal</p>	<p>認知症を遠ざける食材に</p> <p> マークをつけています。脳の活性化や抗酸化作用により、若さを保つことができると言われています</p>	

1食あたり標準栄養量 / エネルギー600kcal 糖質85.0g タンパク質25.0g 塩分3.5g以下

※献立は、食材の仕入れ状況により、お断り無く変更することもありますのでご了承ください。  
 ※食材の発注等の都合により、配達の日取り・追加の変更は、前日の午後3時までにお断りください。[当日の取り消しは有料になります]  
 ※お届けしております夕食は、午後7時までにお召し上がり下さい。食中毒の原因になりますので残ったお食事は必ず処分してください。  
 ご意見等がございましたら、ご記入の上、配達員へお渡し下さい。

刻み食・ミキサー食では、調理工程の都合上、食材を変更することもございます。

\*メインのお料理は変更可能です。※ムース・ミキサーの方は変更できません。  
 (メインのお料理とは「ごはん」のすぐ下の料理名のことです)  
 魚・(奇数月天津卵焼、偶数月ハンバーグ)・コロッケ  
 からお選びください。  
 変更は前日午後3時まで受け付けます。

～骨取り魚について～  
 仕入先より骨取り魚を納品しておりますが、ごくまれに取り残しがある場合がございます。細心の注意を払っておりますが何卒ご容赦くださいますようお願い申し上げます。

ホームページはこちら





\* 前日の夕食と一緒に届けます(要申込)  
(税込み300円)  
5月朝食献立表

朝食のキャンセル・申込締切は  
お届日2日前、午後3時

氏名

港 豊 中 台 江 戸 葛 江 東

↓ 食べたい時だけの申込可。お届け希望日に○をつけ配達員にお渡しください

お届け日	※ご注文は、召し上がる日ではなく「お届け日」お伝えください	
5/1(水)	ルヴァンバターロール・レーズンロールマーガリン入り 玉子サラダ	フレンジスティックカフェオレ
5/2(木)	チーズ蒸しパン・棒チョコクロワッサン バナナ	ワンポットウーロン茶
5/3(金)	ルヴァンたまごロールツナロール 野菜サラダ	ワンポットジャスミン茶
5/4(土)	お手軽ホットロール・(ピーナツバター) 玉子サラダ	フレンジスティック抹茶オレ
5/5(日)	ミニ小倉パン薄皮クリームパンレモンロール ポテトサラダ	ワンポット緑茶
5/6(月)	ミニクロワッサン(仔ゴジヤム・マーガリン) トマト	フレンジスティックカフェオレ
5/7(火)	マーラーカオ(中華蒸しパン) バナナ	ワンポットウーロン茶
5/8(水)	十勝バターブレッド、つぶあんデニッシュ マカロニサラダ	ワンポットジャスミン茶
5/9(木)	チーズロール・シュガーロール QBチーズ、ウインナ	フレンジスティック抹茶オレ
5/10(金)	くるみゴールド・ふわもちパンケーキ・もちパン(いちご) 野菜サラダ	ワンポット緑茶
5/11(土)	ロイヤルブレッドサンドイッチ(仔ゴジヤム) ツナマヨ	フレンジスティックカフェオレ
5/12(日)	シュガートーストレーズンシュガートースト ポテトサラダ	ワンポットウーロン茶
5/13(月)	ハムマヨネーズパン スナックスティック QBチーズ、ウインナ	ワンポットジャスミン茶
5/14(火)	ミニクロワッサン(ピーナツバター・マーガリン) トマト	フレンジスティック抹茶オレ
5/15(水)	もっちり食感のチーズ&ピザソース・たまごぼん マカロニサラダ	ワンポット緑茶
5/16(木)	ルヴァンバターロール・レーズンロールマーガリン入り 玉子サラダ	フレンジスティックカフェオレ
5/17(金)	チーズ蒸しパン・棒チョコクロワッサン バナナ	ワンポットウーロン茶
5/18(土)	ルヴァンたまごロールツナロール 野菜サラダ	ワンポットジャスミン茶
5/19(日)	お手軽ホットロール・(ピーナツバター) 玉子サラダ	フレンジスティック抹茶オレ
5/20(月)	ミニ小倉パン薄皮クリームパンレモンロール ポテトサラダ	ワンポット緑茶
5/21(火)	ミニクロワッサン(仔ゴジヤム・マーガリン) トマト	フレンジスティックカフェオレ
5/22(水)	マーラーカオ(中華蒸しパン) バナナ	ワンポットウーロン茶
5/23(木)	十勝バターブレッド、つぶあんデニッシュ マカロニサラダ	ワンポットジャスミン茶
5/24(金)	チーズロール・シュガーロール QBチーズ、ウインナ	フレンジスティック抹茶オレ
5/25(土)	くるみゴールド・ふわもちパンケーキ・もちパン(いちご) 野菜サラダ	ワンポット緑茶
5/26(日)	ロイヤルブレッドサンドイッチ(仔ゴジヤム) ツナマヨ	フレンジスティックカフェオレ
5/27(月)	シュガートーストレーズンシュガートースト ポテトサラダ	ワンポットウーロン茶
5/28(火)	ハムマヨネーズパン スナックスティック QBチーズ、ウインナ	ワンポットジャスミン茶
5/29(水)	ミニクロワッサン(ピーナツバター・マーガリン) トマト	フレンジスティック抹茶オレ
5/30(木)	もっちり食感のチーズ&ピザソース・たまごぼん マカロニサラダ	ワンポット緑茶
5/31(金)	ルヴァンバターロール・レーズンロールマーガリン入り 玉子サラダ	フレンジスティックカフェオレ
お届け日	※ご注文は、召し上がる日ではなく「お届け日」お伝えください	

アイス飲料始めました  
★ワンポット↓容器に500mlの水と氷をティーバックに入れ1時間ほどで出来上がり  
★スティック↓カップにスティック1本とお湯を半分入れかき混ぜる。水を500ml入れて出来上がり

献立は仕入れ状況によりお断りなく変更することもありますのでご了承ください。

みやこ食品03-3619-3612