

令和7年 5月 元気 献立表



5月5日は端午の節句でもあり“熱中症対策の日”
 暦の上では夏が始まる「立夏」であり、熱中症になる人が
 増えてくることから制定されました。熱中症に対する注意を促し、
 小まめな水分補給の大切さを知らせることを目的としました。

1	木	カレーライス	17	土	丼ソ南蛮
2	金	肉の味噌漬け焼	18	日	
3	土	魚の照り焼き	19	月	ハヤシライス
4	日		20	火	牛肉とサツマイモの ゴマ味噌煮
5	月	すき焼き風	21	水	ささみロールカツ
6	火	魚の竜田揚げ	22	木	焼き魚
7	水	クリームシチュー	23	金	鶏の唐揚げ
8	木	鶏の照りやき	24	土	肉じゃが
9	金	焼きうどん	25	日	
10	土	和風ハンバーグ	26	月	鯖の味噌煮
11	日		27	火	親子丼
12	月	とんかつ	28	水	肉うどん
13	火	肉みそ丼	29	木	ミックスフライ
14	水	天ぷら盛り合わせ	30	金	中華旨煮
15	木	焼き肉風	31	土	焼きそば

*食材の調達の都合によりメニューが変更することがありますが、その節はご了承ください。