

アレルギー対応メニュー

2015年5月

日	月	火	水	木	金	土
26	27	28 主菜 すき煮 副菜 エリンギとほうれん草のソテー スープ ソーセージと野菜のスープ	29	30	1 主菜 肉野菜炒め 副菜 ツナときゅうりのサラダ スープ しらすのお吸い物 ※2人分	2
3	4	5 主菜 ぶりの生姜焼き 副菜 ひじきの炒め煮 スープ ねぎとわかめのスープ ※2人分	6	7	8 主菜 エビチリ 副菜 バンバンジー スープ 中華風コーンスープ ※2人分	9
10	11	12 主菜 筑前煮 副菜 油揚げと水菜のサラダ スープ 韓国風わかめスープ ※2人分	13	14	15 主菜 タンドリーチキン 副菜 小松菜と高野豆腐の煮びたし スープ たらと葱のお吸い物 ※2人分	16
17	18	19 主菜 ホイコーロー 副菜 中華風サラダ スープ 野菜の中華スープ ※2人分	20	21	22 主菜 鶏団子のつくね焼き 副菜 小松菜とちくわの煮びたし スープ くずし豆腐のコーンスープ ※2人分	23
24	25	26 主菜 ほうれん草と牛肉の韓国風炒め 副菜 ツナと野菜のドレッシングサラダ スープ にんじんとベーコンのコンソメスープ ※2人分	27	28	29 主菜 ぶりの竜田揚げ 副菜 きんぴらごぼう スープ わかめと豆腐のみそ汁 ※2人分	30