

【 献立表 】

令和8年5月24日～5月31日

医療法人社団 永進会 介護老人保健施設 ユーアイビラ

	5月24日(日曜日)	5月25日(月曜日)	5月26日(火曜日)	5月27日(水曜日)	5月28日(木曜日)	5月29日(金曜日)	5月30日(土曜日)
朝	ロールパン マカロニミルクスープ アスパラサラダ ヨーグルト	ロールパン 鶏肉と野菜のチャウダー もやしとにらの炒め物 マンゴー缶 ヤクルトカロリー-half	クワッサン ブリオッシュミニ 食べるトマトスープ カリフラワーのサラダ ヨーグルト	ロールパン 南瓜と海老のシチュー 青梗菜と豚肉のソテー 洋ナシ缶 ヤクルトカロリー-half	ロールパン クリームシチュー いんげんのピーナツ和え ヨーグルト	ロールパン トマトシチュー キャベツソテー みかん缶 ヤクルトカロリー-half	ロールパン ベーコンとポテトのシチュー 大根サラダ ヨーグルト
昼	エビピラフ ちくわサラダ コーンスープ りんご缶 	<b>行事食 新緑御膳</b>	米飯 蒸し鮭のおろしポン酢 もやしと鶏肉のおかか和え 味噌汁(たまご・小松菜) アロエ缶	冷やしサラダうどん 豚肉のけんちん風煮 パイナップル缶 	米飯 ふきと牛肉の炒め物 なすのずんだ和え 味噌汁(生揚げ・もやし) オレンジ	海老と野菜の中華丼 変わり冷や奴 中華風コーンスープ マンゴー缶	米飯 ご当地メニュー チキン南蛮(宮崎県) 豆苗の和え物 味噌汁(麩・わかめ) バナナ
おやつ	エクレア 	キウイゼリー	ココアミルク パームロール	黄な粉プリン 手作り	ミルクティー ウエハース	やわらか杏仁プリン風 手作り	抹茶ようかん 手作り
夕	米飯 親子煮 小松菜からし和え 味噌汁(生揚げ・わかめ)	梅たま雑炊 五目豆腐 白インゲン豆 みかん缶	米飯 豚肉と野菜のしょうが炒め 大根のたらこ和え 味噌汁(おくら・玉葱)	米飯 鯖の焼き浸し 胡瓜と蒸し鶏の胡麻だれ和え 味噌汁(えのき・揚げ)	米飯 豆腐の唐揚げ風ステーキ 人参とツナのソテー 味噌汁(麩・わかめ)	米飯 カレーの山椒焼き 五目金平 味噌汁(じゃが芋・小松菜)	☆カレーナイト☆ ドライカレー チーズグリーンサラダ ぶどう缶
栄養 分養	エネルギー 1447kcal 食塩 6.8g	エネルギー 1489kcal 食塩 6.3g	エネルギー 1479kcal 食塩 6.2g	エネルギー 1468kcal 食塩 6.3g	エネルギー 1473kcal 食塩 6.1g	エネルギー 1477kcal 食塩 6.2g	エネルギー 1496kcal 食塩 6.9g

	5月31日(日曜日)
朝	ロールパン 南瓜のシチュー コーンサラダ ヨーグルト
昼	かしわ寿司 肉じゃが 吸物(とろろ昆布) 洋ナシ缶 
おやつ	ココアミルクゼリー 手作り
夕	米飯 さわらの中華蒸し キャベツ辛子マヨ和え 味噌汁(生揚げ・もやし)
栄養 分養	エネルギー 1488kcal 食塩 7.0g

# 今月のご当地メニュー

## 2026年5月30日(土) 昼食



宮崎県



毎月、日本全国のご当地メニューを、高齢者にも食べやすいように、ユーアイビラ風にアレンジして提供しています。

今月は、リハビリテーション部・職員の

**宮崎県** の「**チキン南蛮**」をご紹介します。

現在では、色々なお店で見かけるチキン南蛮ですが、宮崎県延岡市発祥です。鶏胸肉を卵液をからませた衣で揚げ、甘酢に浸し、タルタルソースをかけます。鶏胸肉を使用し、甘酢に浸しているため、揚げ物ですがさっぱりとした味わいです。

都合により献立が変更する場合がございますがご了承ください(栄養部)