





# 5月 2週間サイクル汁もの献立

小竹さくらんぼひろば

豚肉とかぶのスープ (月)	麩とわかめのスープ (火)	新たまねぎのみそ汁 (水)	大根と人参のスープ (木)	豆腐とレタスのみそ汁(金)
煮干し 26・12 豚肉 人参 かぶ ねぎ 味噌  	昆布 27・13 削り節 人参 生わかめ ねぎ 麩   塩 しょうゆ	煮干し 28・14 人参 新たまねぎ 油揚げ  さやいんげん 味噌  	昆布 1・15・29 削り節 人参 大根 <div style="border: 1px solid green; padding: 2px;">にら</div> もやし 塩 しょうゆ	煮干し 2・16・30 人参 玉ねぎ レタス 豆腐  小松菜 みそ 

さつま芋と玉ねぎのスープ(月)	かぶと油揚げのみそ汁 (火)	鶏肉とレタスのスープ(水)	じゃが芋のすまし汁 (木)	キャベツのみそ汁 (金)
昆布 19 削り節 人参 玉ねぎ さつま芋 さやいんげん 塩 しょうゆ	煮干し 20 人参 玉ねぎ 油揚げ  かぶ みそ 	昆布 7・21 鶏もも肉 人参 玉ねぎ レタス 塩 しょうゆ	昆布 8・22 削り節 玉ねぎ じゃが芋  人参 にら 塩 しょうゆ	煮干し 9・23 人参 玉ねぎ キャベツ ほうれん草 みそ 

\*さくらんぼ広場の各スープ類は塩分0.68%で作っています。

\*赤字はアレルギー食材です。

※スープは無くなり次第、提供を終了させていただきますのでご了承ください。