

2026.5月献立表 治療食

	月	火	水	木	金	土
					1	2
昼	5月				鯖の生姜煮	牛肉の時雨煮
タ					豚肉の味噌焼き	カレーの煮付
	4	5	6	7	8	9
昼	豚肉ともやしの黒酢炒め	ぶりのはちみつ醤油焼き	豚肉となすの揚げ浸し	白身魚のレモン蒸し	ピーマンの肉詰め	あじのパン粉焼き
タ	さばの塩焼き	鶏肉のBBQソテー	カレーの梅たれ	松風風焼き	天ぷら盛り合わせ	タンドリーチキン
	11	12	13	14	15	16
昼	赤魚の竜田焼き	あじの黒酢かけ	鶏肉の香味焼き	さばの生姜煮	牛肉の味噌煮込み	ぶりの土佐煮
タ	チキン南蛮	牛肉の卸し煮	鮭の中華スープ煮	鶏肉とかぼちゃのクリーム煮	野菜入り卵焼き そばろあん	豚肉と白菜の煮物
	18	19	20	21	22	23
昼	カレー唐揚	牛肉と大根の生姜煮	鮭のバターポン酢	オープンオムレツ	たらの野菜あんかけ	鶏肉の味噌焼き
タ	厚揚げの野菜あんかけ	さばのレモン焼き	豚肉のさっぱりお酢焼き	赤魚の揚げ浸し	しそつくね	あじのごまダレ焼き
	25	26	27	28	29	30
昼	筑前煮	牛肉と青菜の卸煮	さばの竜田揚げ	肉豆腐	カレーの和風グリル	豚肉の生姜焼き
タ	白身魚の中華野菜のせ	キャベツと桜えびの卵焼き	豚肉の甘辛炒め	鮭の西京焼き	肉じゃが	鶏肉のピリ辛炒め

※献立は、仕入れの都合により、内容が変更する場合がありますが、ご了承ください。
※国産米を使用しています。



医療食・健康管理食・高齢者食の『ミール』
香川県丸亀市昭和町1-2

電話(0877)23-0345
FAX (0877)23-0346

◆新茶について◆

お茶の葉はチャノキと呼ばれるツバキ科の木から育ちます。その年のチャノキから一番初めに
出た葉が「新芽」。その葉を使って入れた煎茶が「新茶」です。

チャノキにとって過酷な環境である冬を乗り越え、暖かな春を迎えて芽吹いた葉は栄養をギュ
ッと蓄えてます。お茶が日本に伝わった時代は滋養強壮・体調回復の為に飲まれていたことから
「新茶を飲むと一年間無病息災で過ごせる」「新茶は長寿につながる」などと言われています。
新茶は渋みが少なく、旨味と甘みの主成分であるテアニンが豊富で新茶特有の美味しさがありま
す。

「夏も近づく八十八夜 野にも山にも若葉が茂る…」これはお茶を摘む様子を表した唱歌で、
手遊び歌にもなっています。歌詞にある八十八夜とは2月の立春から数えて88日目の5月2日頃
になります。二十四節気で一年の始まりにあたる立春は、吹く風が暖かく変化し山から雪解け水
が流れる春のはじまりの季節です。そこから88日数えた八十八夜は、農業にとって種まきの目安
でありお茶農家にとっては新茶の時期でもあるのです。