

5月

【1~15】



ソイ(曹以) めばるやかさごに似た魚で、クセがなく食べやすい白身のお魚です。磯(いそ)魚(いお)が転じて「そい」という名がつけました。

旬メニュー

ご飯 豚肉と筈とキャベツの炒め物 ふきのおかか煮 そら豆と卵の和え物 じゃが芋の味噌汁

5月14日 (木) 昼食

ふき 日本産の野菜のひとつで、平安時代から栽培されていたといわれています。香りや苦みの成分は、ポリフェノールによるもので、抗酸化作用があります。活性酵素を減らして、肌や血管などを健康に保ち、生活習慣病や老化を防ぐ働きがあります。



Table with 7 columns (days 1-7) and 5 rows (Breakfast, Lunch, Dinner, Snacks, Evening). Each cell contains a meal name and a small image of the dish. Includes a 'Matsukawaya Bento' section for day 5.

8 (金) 9 (土) 10 (日) 11 (月) 12 (火) 13 (水) 14 (木) 15 (金)

母の日メニュー

Table for Mother's Day menu with 4 columns and 5 rows (Breakfast, Lunch, Dinner, Snacks, Evening). Includes a 'Dessert Baking' section.

旬メニュー

Table for seasonal menu with 2 columns and 5 rows (Breakfast, Lunch, Dinner, Snacks, Evening).

旬の食材 (Seasonal Ingredients) section featuring images and names of seasonal items: キャベツ (Cabbage), じゃが芋 (Potatoes), そら豆 (Soybeans), アスパラガス (Asparagus), あじ (Sea bream).

※都合によりメニューを変更する場合があります。写真はイメージです。

5月

【16~31】

◇今月のひとこと◇

鯉のぼりは、江戸時代に町人階層から生まれた節句飾りです。鯉は清流はもちろん、池や沼でも生きることができる、非常に生命力の強い魚です。その鯉が急流をさかのぼり、竜門という滝を登ると竜になって天に登るという中国の伝説にちなみ(登竜門という言葉の由来)子供がどんな環境にも耐え、立派な人になるようにとの立身出世を願う飾りです。

郷土料理

宮城県

油麩井

油麩とは小麦粉のたんぱく質成分であるグルテンを揚げて作った揚げ麩のことで、宮城県北部の登米地方の伝統食材。フランスパンのような外見です。油麩を輪切りにして出汁で煮込み、ねぎと一緒に卵でとじ、ご飯にのせた丼です。

どら焼き(ずんだあん)

「ずんだ」は茹でた枝豆をすりつぶし砂糖や塩で味付けしたあんです。名前の由来は豆を砕く様子から「豆打(ずだ)」が転じた説や、伊達政宗が陣太刀の柄で枝豆を潰して食べたことで「じんだち」が訛って「ずんだ」に変化したという説があります。

5月19日(火)昼食・おやつ

Table with 7 columns (days 16-22) and 5 rows (meals A-E). Each cell contains a dish name and its ingredients. Includes a callout for '郷土料理・宮城県' on 5/19.

23 (土) 24 (日) 25 (月) 26 (火) 27 (水) 28 (木) 29 (金) 30 (土) 31 (日)

Main menu table with 9 columns (days 23-31) and 5 rows (meals A-E). Each cell contains a dish name and its ingredients.

※都合によりメニューを変更する場合があります。写真はイメージです。