2025年 5月 3週	- 口唯口 -
主菜	材料
つけめん	つけめん
副菜	材料
冷凍餃子	冷凍餃子
サラダ	材料
サラダ カットサラダ	材料
	村料
	材料
カットサラダー	
カットサラダー	
カットサラダー	
カットサラダー	

- 月曜日 -

2020T 0/1 0/2	
主菜	材料
鶏そぼろの親子丼	鶏ひき肉
https://oceans-nadia.com/user/	えのき1/2
	たまご
副菜	材料
焼き魚	サバ?
サラダ	材料
カットサラダ	カットサラダ
汁物	材料
えのきとわかめの味噌汁	えのき1/2
https://delishkitchen.tv/recipes/	乾燥わかめ

- 火曜日 -

主菜	材料
お手軽ガパオライス	ひき肉
https://oceans-nadia.com/user/	たまねぎ1/2
	ピーマン2or3
副菜	材料
卵巾着煮	たまご
https://www.kurashiru.com/recipes/	油揚げ
サラダ	材料
大根とツナのマヨポンサラダ	大根1/4?
https://www.kurashiru.com/recipes/	ツナ缶
汁物	材料
玉ねぎと油揚げのみそ汁	たまねぎ1/2
立てはことがは、このでは、このでは、このでは、このでは、このでは、このでは、このでは、こので	7C 6 1 / L
https://delishkitchen.tv/recipes/	油揚げ

### - 水曜日 -

主菜	材料
和風ミートソースうどん	ひき肉
https://oceans-nadia.com/user/	たまねぎ1/2
	にんじん1/3
	ピーマン2
	冷凍うどん
副菜	材料
水菜とベーコンのペペロン炒め	水菜2/3
https://delishkitchen.tv/recipes/	ベーコン
サラダ	材料
水菜サラダ?	水菜?
汁物	材料
ふんわり卵のコンソメスープ	たまご
https://www.kurashiru.com/recipes/	たまねぎ1/2?

### - 木曜日 -

主菜	材料
鶏ひき肉とじゃがいものバター醤油煮	鶏ひき肉
https://www.kurashiru.com/recipes/	じゃがいも3
副菜	材料
トースターで ちくわの磯辺マヨ焼き	ちくわ
https://www.kurashiru.com/recipes/	
サラダ	材料
大根とカニカマのマヨネーズソースサラダ	大根1/4
https://www.kurashiru.com/recipes/	カニカマ
汁物	材料
大根とにんじんの味噌汁	大根1/8?
https://delishkitchen.tv/recipes/	にんじん1/3

- 金曜日 -

主菜	材料
大根のそぼろ煮	鶏ひき肉
https://www.kurashiru.com/recipes/	大根1/4
副菜	材料
トースターで厚揚げ味噌チーズ焼き	油揚げ
https://oceans-nadia.com/user/	スライスチーズ?
サラダ	材料
アボカドと塩こんぶのサッと和え	アボカド
https://www.kurashiru.com/recipes/	ツナ缶
	塩こんぶ
汁物	材料
大根とにんじんの味噌汁	大根1/8?
https://delishkitchen.tv/recipes/	にんじん1/3

【肉】

鶏ひき肉

ひき肉

卵

ちくわ

厚揚げ

油揚げ

サバ?

ベーコン

【野菜】

カットサラダ2

えのき

たまねぎ1+1

にんじん

ピーマン

大根

じゃがいも3

水菜

アボカド

【その他】

つけめん

冷凍餃子

冷凍うどん

牛乳

くだもの

ひきわり納豆

ヨーグルト

スライスチーズ?

お茶パック

妻:大根そぼろ煮リピート

子:ひき肉ブーム2

夫:

日曜日はお出かけのためシンプル

【余りあり】

カニカマ

乾燥わかめ

ツナ缶

塩昆布