

Weekly Menu

2025年

10月5日～10月11日

事業所名

写真は◆印のお料理のイメージです。

	10月5日(日)	10月6日(月)	10月7日(火)	10月8日(水)	10月9日(木)	10月10日(金)	10月11日(土)	
朝食和	 御飯 厚焼き玉子 わかめとヤングコーンのサラダ うの花 みそ汁	 御飯 ミニバーガー 納豆 ひじき煮 みそ汁	 御飯 オムレツ ちんげん菜のドレ和え 切干大根 みそ汁	 御飯 信田巻き ほうれん草しそ風味 金平ごぼう みそ汁	 御飯 赤魚西京焼き 小松菜の和風香味 鶏肉と大根含め煮 みそ汁	 御飯 肉団子 キャベツの胡麻旨塩 竹の子煮物 みそ汁	 御飯 スクランブルエッグ スパゲティサラダ 五目豆 みそ汁	朝食和
朝食洋	パン 厚焼き玉子 わかめとヤングコーンのサラダ うの花 牛乳	パン ミニバーガー 白菜とハムのクリーム煮 ひじき煮 牛乳	パン オムレツ ちんげん菜のドレ和え 切干大根 牛乳	パン 信田巻き ほうれん草しそ風味 金平ごぼう 牛乳	パン ハムとじゃが芋炒め 小松菜の和風香味 鶏肉と大根含め煮 牛乳	パン 肉団子 キャベツの胡麻旨塩 竹の子煮物 牛乳	パン スクランブルエッグ スパゲティサラダ 五目豆 牛乳	朝食洋
昼食	御飯 ★ねぎとろちらし さつま芋金団 白和え すまし汁	～十五夜～ ★金目粕漬け焼き 冬瓜煮 ほうれん草ピーナッツ和え すまし汁 	ナポリタンスパゲティ ロールキャベツ サラダ スープ	2種のパン 鶏肉とキノコのシチュー 鮭チーズメンチカツ デザート スープ	御飯 豚肉生姜焼き 白菜と油揚げのさっと煮 冷奴 みそ汁	◆醤油ラーメン ギョーザ ナムル デザート	◆ポークカレー ヒレカツ サラダ スープ	昼食
夕食	御飯 ◆茸のそぼろガリパタ炒め 薩摩揚げ煮物 モズクとかぶの甘酢和え みそ汁	御飯 ◆豚肉と白菜の味噌煮 エビもやし炒め 十五夜まんじゅう すまし汁	御飯 ◆鶏肉の照り焼き 大根の煮物 山菜おくら みそ汁	御飯 ◆ほっけ塩焼き 根菜のそぼろ金平 小松菜のゆかり和え すまし汁	御飯 ◆ハンバーグデミソース 里芋の煮物 茄子のポン酢がけ みそ汁	菜飯 舌平目オニオンソース 南瓜のバター焼き ちんげん菜のお浸し みそ汁	御飯 牛と春雨の韓国風炒め煮 豆腐旨煮 もやしと蒸し鶏のサラダ みそ汁	夕食