

Weekly Menu

2025年

12月7日～12月13日

事業所名

写真は◆印のお料理のイメージです。

12月13日(土)

12月7日(日)



12月8日(月)



12月9日(火)



12月10日(水)



12月11日(木)



12月12日(金)



朝食和

御飯
厚焼き玉子
五目豆
ふりかけ
みそ汁

御飯
白身魚のふんわり蒸し
納豆
みそ汁

御飯
オムレツ
マカロニサラダ
ふりかけ
みそ汁

御飯
ミニバーグ
カリフラワーの胡麻サラダ
みそ汁

御飯
鰯西京漬け
昆布さつま揚げ炒め煮
ふりかけ
みそ汁

御飯
玉子ロール
じゃが芋とひき肉炒め
みそ汁

御飯
スクランブル
ウィンナー
みそ汁

朝食和

朝食洋

パン
厚焼き玉子
五目豆
ジャム、マーガ
牛乳

パン
白身魚のふんわり蒸し
キャベツソーサークリーム煮
ジャム、マーガ
牛乳

パン
オムレツ
マカロニサラダ
ジャム、マーガ
牛乳

パン
ミニバーグ
カリフラワーの胡麻サラダ
ジャム、マーガ
牛乳

パン
大豆とツナの野菜ソテー
昆布さつま揚げ煮
ジャム、マーガ
牛乳

パン
玉子ロール
じゃが芋とひき肉炒め
ジャム、マーガ
牛乳

パン
スクランブル
ウィンナー
ジャム、マーガ
牛乳

朝食洋

昼食

◆けんちんうどん
しめ鯖
チンゲン菜の塩麴和え
デザート

天井
茶碗蒸し
ほうれん草のお浸し
すまし汁

御飯
◆ほっけの塩焼き
竹輪の含め煮
ブロッコリー辛子和え
みそ汁

パン二種
チキンのクリームシチュー
サーモンマリネ
デザート
スープ

御飯
◆豚肉のバター醤油炒め
がんもとふきの煮物
レタスの和風サラダ
みそ汁

◆醤油ラーメン
豆腐旨煮
もやしナムル
デザート

◆ハヤシライス
クリームコロッケ
サラダ
スープ

昼食

夕食

御飯
★鮭タルタルソース
ペーコンスープ煮
さつま芋サラダ
スープ

御飯
◆きのこハンバーグ
南瓜の煮物
カリフラワーのピーナッツ和え
みそ汁

御飯
おでん
ニラもやし炒め
春雨サラダ
みそ汁

御飯
◆ハ宝菜
大学芋
小松菜の錦糸がけ
みそ汁

御飯
舌平目オニオンソース
大根のカニあん
ブロッコリーマヨ和え
スープ

御飯
鶏肉と野菜の豆乳味噌煮
金平ごぼう
春菊胡麻和え
すまし汁

五目炊き込み御飯
黒むつみりん漬け焼き
肉じゃが
キャベツの塩もみ
みそ汁

夕食