

# Weekly Menu

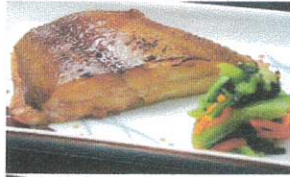
2025年

3月16日～3月22日

事業所名

写真は◆印のお料理のイメージです。

3月16日(日)



御飯  
厚焼き玉子  
カリフラワー醤油和え  
うの花  
みそ汁

3月17日(月)



御飯  
納豆  
ちんげん菜の柚子香味  
ひじき煮  
みそ汁

3月18日(火)



御飯  
洋風玉子焼き  
海藻サラダ  
切干大根  
みそ汁

3月19日(水)



御飯  
ミニバーグ  
ほうれん草の胡麻ドレ和え  
金平ごぼう  
みそ汁

3月20日(木)



御飯  
納豆  
スパゲッティサラダ  
大根そぼろ煮  
みそ汁

3月21日(金)



御飯  
信田巻き  
小松菜のさっぱり和え  
昆布とさつま揚げ炒め煮  
みそ汁

3月22日(土)



御飯  
スクランブル  
ブロッコリー香味和風  
五目豆  
みそ汁

朝食和

朝食洋

昼食

夕食

朝食和

朝食洋

昼食

夕食

パン  
厚焼き玉子  
カリフラワー醤油和え  
うの花  
牛乳

パン  
チキンホワイシチュー  
ちんげん菜の柚子香味  
ひじき煮  
牛乳

パン  
洋風玉子焼き  
海藻サラダ  
切干大根  
牛乳

パン  
ミニバーグ  
ほうれん草の胡麻ドレ和え  
金平ごぼう  
牛乳

パン  
大豆とツナの野菜ソテー  
スパゲッティサラダ  
大根そぼろ煮  
牛乳

パン  
信田巻き  
小松菜のさっぱり和え  
昆布とさつま揚げ炒め煮  
牛乳

パン  
スクランブル  
ブロッコリー香味和風  
五目豆  
牛乳

キーマカレー  
コーンサラダ  
デザート  
スープ

御飯  
◆カレイのボン酢がけ  
ベーコンと茸の炒め物  
玉子豆腐  
みそ汁

御飯  
鶏の唐揚げ油淋鶏ソース  
がんもとふきの煮物  
かぶの甘酢漬け  
みそ汁

菜の花と小エビのピラフ  
ポテトクリーム煮  
彩りハムサラダ  
スープ

山菜おろしそば  
里芋の煮物  
ちんげん菜山葵和え  
おはぎ二種

ゆかり御飯  
★鮭幽庵焼き  
冬瓜の煮物  
茄子のおかかがけ  
みそ汁

◆魚介醤油ラーメン  
焼き餃子  
ほうれん草のナムル  
デザート

御飯  
◆★銀鱈煮付け  
竹輪と根菜の煮物  
白和え  
みそ汁

御飯  
★豚ロースねぎ味噌焼き  
白菜と油揚げのさっと煮  
春雨と錦糸のサッパリ和え  
すまし汁

麦御飯  
◆ほっけ塩焼き  
豚肉と大根煮物  
とろろ  
みそ汁

御飯  
◆八宝菜  
厚揚げ田菜  
デザート  
スープ

御飯  
◆黒むつ西京漬け焼き  
南瓜のいとこ煮  
キャベツのしそ香味  
すまし汁

御飯  
◆チキングレイビーソース  
さつま芋煮  
わかめの酢の物  
みそ汁

御飯  
牛すき煮  
金平ごぼう  
温玉  
みそ汁