

Weekly Menu

2025年

4月20日～4月26日

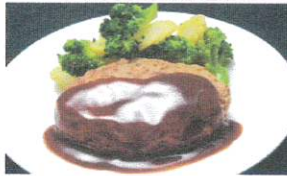
事業所名

写真は◆印のお料理のイメージです。

4月20日(日)



4月21日(月)



4月22日(火)



4月23日(水)



4月24日(木)



4月25日(金)



4月26日(土)



朝食和

御飯
厚焼き玉子
白菜の胡麻旨塩
うの花
みそ汁

御飯
納豆
切干大根
マカロニサラダ
みそ汁

御飯
オムレツ
ちんげん菜の柚子香味
ひじき煮
みそ汁

御飯
肉団子
わかめのドレ和え
金平ごぼう
みそ汁

御飯
納豆
ほうれん草のさっぱり和え
ツナとじゃが芋の炒め煮
みそ汁

御飯
いわしバーグ
絹さや蒸し鶏のドレ和え
鶏肉と高野煮
みそ汁

御飯
スクランブル
小松菜の和風香味
五目豆
みそ汁

朝食和

朝食洋

パン
厚焼き玉子
白菜の胡麻旨塩
うの花
牛乳

パン
チキンホワイトシチュー
切干大根
マカロニサラダ
牛乳

パン
オムレツ
ちんげん菜の柚子香味
ひじき煮
牛乳

パン
肉団子
わかめのドレ和え
金平ごぼう
牛乳

パン
ソーセージ野菜ソテー
ほうれん草のさっぱり和え
ツナとじゃが芋の炒め煮
牛乳

パン
いわしバーグ
絹さや蒸し鶏のドレ和え
鶏肉と高野煮
牛乳

パン
スクランブル
小松菜の和風香味
五目豆
牛乳

朝食洋

昼食

オムライス
エビカツ
サラダ
スープ

きつねうどん
筑前煮
白和え
デザート

御飯
★金目の粕漬け焼き
ちぎり揚げの煮物
ほうれん草のお浸し
みそ汁

御飯
鶏竜田油淋ソース
高野炊き合わせ
おぐらの二色和え
みそ汁

◆中華丼
大学芋
春雨サラダ
スープ

味噌ラーメン
シューマイ
ナムル
デザート

御飯
◆豚肉辛味噌炒め
白菜と油揚げのさつと煮
ブロッコリーの明太マヨ和え
すまし汁

昼食

夕食

御飯
◆牛肉と厚揚げの旨煮
ごぼう炒り煮
小松菜の和え
みそ汁

御飯
◆デミハンバーグ
ベーコンソテー
さつま芋サラダ
スープ

御飯
◆豚肉のチンジャオ炒め
南瓜煮
カリフラワーの磯マヨがけ
みそ汁

御飯
◆★銀鱈煮付け
厚揚げ田菜
キャベツの塩昆布和え
すまし汁

御飯
★カレイガーリックソース
野菜コンソメ煮
デザート
スープ

御飯
◆かに玉甘酢あんかけ
ハムともやしの炒め
ちんげん菜和え
スープ

炊き込み御飯
鯖塩焼き
竹輪の煮物
わかめと茄子のポン酢
みそ汁

夕食