

Weekly Menu

2025年

4月6日～4月12日

事業所名

写真は◆印のお料理のイメージです。

4月6日(日)



4月7日(月)



4月8日(火)



4月9日(水)



4月10日(木)



4月11日(金)



4月12日(土)



朝食和

御飯
厚焼き玉子
ほうれん草のしそ香味
うの花
みそ汁

御飯
納豆
わかめとコーンのサラダ
切干大根
みそ汁

御飯
洋風玉子焼き
小松菜の柚子胡椒香味
ひじき煮
みそ汁

御飯
ミニバーグ
カリフラワーのドレ和え
金平ごぼう
みそ汁

御飯
白身魚のふんわり蒸し
マカロニサラダ
高野と枝豆の煮物
みそ汁

御飯
納豆
絹さやの胡麻旨塩
ツナとじゃが芋炒め煮
みそ汁

御飯
スクランブル
ブロッコリーさっぱり和え
五目豆
みそ汁

朝食和

朝食洋

パン
厚焼き玉子
ほうれん草のしそ香味
うの花
牛乳

パン
ソーセージ野菜ソテー
わかめとコーンのサラダ
切干大根
牛乳

パン
洋風玉子焼き
小松菜の柚子胡椒香味
ひじき煮
牛乳

パン
ミニバーグ
カリフラワーのドレ和え
金平ごぼう
牛乳

パン
白身魚のふんわり蒸し
マカロニサラダ
高野と枝豆の煮物
牛乳

パン
白菜とハムのクリーム煮
絹さやの胡麻旨塩
ツナとじゃが芋炒め煮
牛乳

パン
スクランブル
ブロッコリーさっぱり和え
五目豆
牛乳

朝食洋

昼食

御飯
白身魚フライ&サケメンチカツ
そばろ金平
キャベツのお浸し
みそ汁

御飯
照りマヨハンバーグ
じゃが芋のバター醤油
おくらのおかがけ
すまし汁

たぬきそば
高野豆腐の煮物
揚げ茄子ポン酢
デザート

◆★花見弁当
ねぎとろ刺身盛り合わせ
ローストビーフ&スモークチキン
カニ重ね蒸し&錦糸卵海老しんじょう
デザート
桜御飯 すまし汁

◆ビーフカレー
クリームコロッケ
サラダ
スープ

御飯
◆春キャベツのホイコーロー
厚揚げ煮
ほうれん草お浸し
スープ

ワンタン麺
ニラ玉子とじ
ささみ和え
デザート

昼食

夕食

御飯
◆牛と春雨の韓国風炒め
海鮮団子と白菜中華餡
デザート
スープ

御飯
◆★カレイの塩麹焼き
竹輪の煮物
ちんげん菜山葵和え
みそ汁

御飯
◆★豚ロース西京漬け
薩摩揚げの含め煮
かぶのゆかり和え
すまし汁

御飯
鶏竜田揚げ
チーズオムレツ
ポテトサラダ
スープ

御飯
舌平目醤油バターソース
里芋の煮物
山菜おろし
みそ汁

御飯
鯖ねぎ味噌焼き
鶏大根煮
白菜胡麻和え
みそ汁

御飯
◆肉団子の黒酢風味
蓮根の南蛮炒め
カリフラワーの味噌マヨがけ
すまし汁

夕食