Weekly Menu

2025年
5月11日～5月17日

事業所名

写真は◆印のお料理のイメージです。

	5月11日(日)	5月12日(月)	5月13日(火)	5月14日(水)	5月15日(木)	5月16日(金)	5月17日(土)	
朝食和	御飯 厚焼き玉子 小松菜のさっぱり和え うの花 みそ汁	御飯 納豆 マカロニサラダ ひじき煮 みそ汁	御飯 オムレツ ちんげん菜のしそ香味 切干大根 みそ汁	御飯 肉団子の甘酢あん 海藻サラダ 金平ごぼう みそ汁	御飯 納豆 ほうれん草の柚子香味 大根そぼろ煮 みそ汁	御飯 ジャーマンポテト 菜の花の胡麻ドレ和え 昆布とさつま揚げ炒め煮 みそ汁	御飯 スクランブル キャベツの和風香味 五目豆 みそ汁	朝食和
朝食洋	パン 厚焼き玉子 小松菜のさっぱり和え うの花 牛乳	パン 大豆とベーコンの塩麹スープ煮 マカロニサラダ ひじき煮 牛乳	パン オムレツ ちんげん菜のしそ香味 切干大根 牛乳	パン 肉団子の甘酢あん 海藻サラダ 金平ごぼう 牛乳	パン 大豆とツナの野菜ソテー ほうれん草の柚子香味 大根そぼろ煮 牛乳	パン ジャーマンポテト 菜の花の胡麻ドレ和え 昆布とさつま揚げ炒め煮 牛乳	パン スクランブル キャベツの和風香味 五目豆 牛乳	朝食洋
昼食	御飯 鯖の竜田揚げおろしポン酢 高野豆腐の煮物 デザート みそ汁	御飯 ◆豚肉プルコギ 南瓜の煮物 キャベツの甘酢漬 みそ汁	けんちんうどん 蓮根はさみ揚げ 小松菜の二色和え デザート	サンドウィッチ ポテトクリーム煮 シーフードマリネ スープ	御飯 ★カレイ塩麹焼き がんもの煮物 なめ茸おろし みそ汁	白味噌ラーメン ギョーザ 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 ◆★豚ロースねぎ味噌焼き 金平ごぼう 冷奴 すまし汁	御飯 ★鮭の醤油バターソース 大根そぼろあん ブロッコリー胡麻旨塩 みそ汁	御飯 ◆八宝菜 豆腐煮 春雨の味噌マヨ和え スープ	御飯 ◆舌平目黒胡椒だれ 厚揚げ田楽 春菊胡麻和え すまし汁	御飯 ◆バーベキューチキン サラダ デザート スープ	御飯 ◆牛肉と野菜旨煮 エビもやし炒め かぶのポン酢和え みそ汁	ゆかり御飯 ★銀鱈照り焼き 冬瓜煮 茄子の塩昆布和え みそ汁	夕食

SHIDAX
人と社会を結ぶに、正しく