

Weekly Menu

2025年

5月18日～5月24日

事業所名

写真は◆印のお料理のイメージです。

5月18日(日)

5月19日(月)

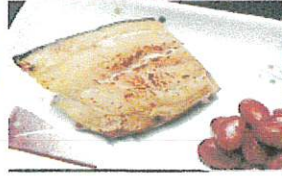
5月20日(火)

5月21日(水)

5月22日(木)

5月23日(金)

5月24日(土)



朝食和

御飯
厚焼き玉子
ブロッコリードレ和え
うの花
みそ汁

御飯
納豆
ちんげん菜のさっぱり和え
ひじき煮
みそ汁

御飯
洋風玉子焼き
わかめと枝豆の柚子香味
切干大根
みそ汁

御飯
ミニバーグ
ほうれん草の和風香味
金平ごぼう
みそ汁

御飯
納豆
スパゲティサラダ
鶏肉と高野の炒め煮
みそ汁

御飯
白身魚のふんわり蒸し
小松菜のしそ香味
ツナじゃが芋炒め煮
みそ汁

御飯
スクランブル
カリフラワーの胡麻サラダ
五目豆
みそ汁

朝食和

朝食洋

パン
厚焼き玉子
ブロッコリードレ和え
うの花
牛乳

パン
大豆トマト煮
ちんげん菜のさっぱり和え
ひじき煮
牛乳

パン
洋風玉子焼き
わかめと枝豆の柚子香味
切干大根
牛乳

パン
ミニバーグ
ほうれん草の和風香味
金平ごぼう
牛乳

パン
キャベツソーセージクリーム煮
スパゲティサラダ
鶏肉と高野の炒め煮
牛乳

パン
白身魚のふんわり蒸し
小松菜のしそ香味
ツナじゃが芋炒め煮
牛乳

パン
スクランブル
カリフラワーの胡麻サラダ
五目豆
牛乳

朝食洋

昼食

焼きそば
かに玉
チャーシュー和え
スープ

御飯
◆豚肉の生姜焼き
白菜と油揚げのさっと煮
絹さやとツナの胡麻旨塩
みそ汁

◆★うなちらし寿司
大学芋
白和え
すまし汁

御飯
明太チーズコロッケ & アジフライ
野菜コンソメ煮
デザート
スープ

御飯
◆★鮭の幽庵焼き
厚揚げとかぶの葛煮
わかめと茄子のポン酢和え
みそ汁

ワンタン麺
ニラともやしの卵炒め
中華サラダ
デザート

御飯
鯖ねぎ味噌焼き
ごぼう天の煮物
青菜としめじのお浸し
すまし汁

昼食

夕食

御飯
◆ハンバーグデミソース
南瓜のバター焼き
なめ茸おくら
みそ汁

御飯
★カレイガーリックソース
竹輪煮物
ほうれん草お浸し
みそ汁

御飯
チキントマトソース
冬瓜の煮物
キャベツの塩昆布和え
みそ汁

麦御飯
◆ほっけ塩焼き
肉じゃが
とろろ
みそ汁

御飯
豚肉と白菜の旨煮
根菜の金平
ちんげん菜のピーナッツ和え
みそ汁

炊き込み御飯
◆黒むつ西京漬け
さつま芋煮
大根和え
すまし汁

御飯
◆麻婆茄子
炒り豆腐
春雨の彩りサラダ
スープ

夕食