

Weekly Menu

2025年

5月4日～5月10日

事業所名

写真は◆印のお料理のイメージです。

5月4日(日)



5月5日(月)



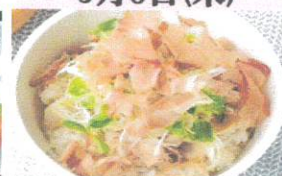
5月6日(火)



5月7日(水)



5月8日(木)



5月9日(金)



5月10日(土)



朝食和

御飯
厚焼き玉子
ちんげん菜のドレ和え
うの花
みそ汁

御飯
玉子ロール
ブロッコリー胡麻旨塩
ひじき煮
みそ汁

御飯
納豆
ほうれん草とコーンのサッパリ和え
切干大根
みそ汁

御飯
白身魚バーグ
金平ごぼう
マカロニサラダ
みそ汁

御飯
信田巻き
小松菜のしそ香味
高野と枝豆煮
みそ汁

御飯
納豆
キャベツの柚子香味
ツナとじゃが芋の炒め煮
みそ汁

御飯
スクランブル
わかめの香味風味
五目豆
みそ汁

朝食和

朝食洋

パン
厚焼き玉子
ちんげん菜のドレ和え
うの花
牛乳

パン
玉子ロール
ブロッコリー胡麻旨塩
ひじき煮
牛乳

パン
キャベツ玉子ソテー
ほうれん草とコーンのサッパリ和え
切干大根
牛乳

パン
白身魚バーグ
金平ごぼう
マカロニサラダ
牛乳

パン
信田巻き
小松菜のしそ香味
高野と枝豆煮
牛乳

パン
白菜とハムのクリーム煮
キャベツの柚子香味
ツナとじゃが芋の炒め煮
牛乳

パン
スクランブル
わかめの香味風味
五目豆
牛乳

朝食洋

昼食

天津飯
白身フライ
蒸し鶏の中華和え
スープ

★◆特別食
鰹たたき
豚肉天婦羅
茶碗蒸し
柏餅
竹の子御飯 すまし汁

御飯
◆鯖みりん漬け焼き
高野の煮物
白菜とおくらの酢の物
みそ汁

牛肉そば
豆腐きのこあん
みぞれ和え
デザート

◆豚と豆苗のだしボン酢丼
さつま揚げ煮物
ちんげん菜胡麻和え
みそ汁

御飯
★金目の照り焼き
筑前煮
あちらかぶ
みそ汁

タンメン
ニラ玉子炒め
中華サラダ
デザート

昼食

夕食

御飯
◆豚肉の胡麻だれ
ちぎり揚げの炊き合わせ
小松菜のお浸し
みそ汁

御飯
青菜と厚揚げのそぼろ炒め
南瓜のバター焼き
温野菜のオーロラかけ
みそ汁

御飯
ハンバーグおろしソース
さつま芋煮
春雨のマヨ和え
みそ汁

御飯
★◆銀鱈煮付け
ウィンナー炒め
白和え
みそ汁

御飯
黒むつ粕漬け焼き
南瓜いとこ煮
ほうれん草の辛子和え
すまし汁

御飯
◆牛すき煮
蓮根の南蛮炒め
温玉
みそ汁

御飯
◆チキンカルボナーラソース
野菜コンソメ煮
さつま芋サラダ
スープ

夕食