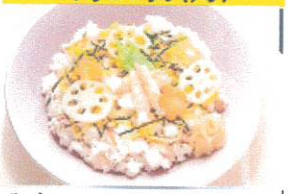
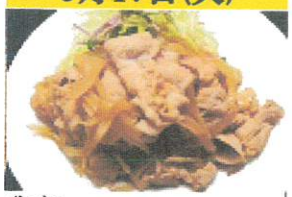
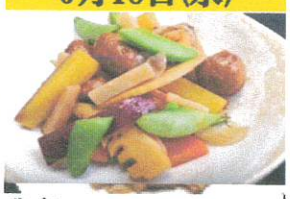
Weekly Menu

2025年
6月15日～6月21日

事業所名

写真は◆印のお料理のイメージです。

	6月15日(日)	6月16日(月)	6月17日(火)	6月18日(水)	6月19日(木)	6月20日(金)	6月21日(土)	
								
朝食和	御飯 厚焼き玉子 ちんげん菜の中華ドレ和うの花 みそ汁	御飯 いわしバーグ スパゲティサラダ ひじき煮 みそ汁	御飯 納豆 ほうれん草煮浸し 切干大根 みそ汁	御飯 玉子ロール わかめとコーンの和風香味 金平ごぼう みそ汁	御飯 信田巻き 小松菜のしそ香味 ツナとじゃが芋の炒め煮 みそ汁	御飯 納豆 キャベツの胡麻旨塩 昆布とさつま揚げ炒め煮 みそ汁	御飯 スクランブル 白菜の和風香味 五目豆 みそ汁	朝食和
朝食洋	パン 厚焼き玉子 ちんげん菜の中華ドレ和うの花 牛乳	パン いわしバーグ スパゲティサラダ ひじき煮 牛乳	パン キャベツ玉子ソテー ほうれん草煮浸し 切干大根 牛乳	パン 玉子ロール わかめとコーンの和風香味 金平ごぼう 牛乳	パン 信田巻き 小松菜のしそ香味 ツナとじゃが芋の炒め煮 牛乳	パン 白菜とハムのクリーム煮 キャベツの胡麻旨塩 昆布とさつま揚げ炒め煮 牛乳	パン スクランブル 白菜の和風香味 五目豆 牛乳	朝食洋
昼食	御飯 ★金目幽庵焼き 筑前煮 デザート みそ汁	◆★ちらし寿司 竹輪の煮物 胡麻豆腐 すまし汁	御飯 ◆豚肉の生姜焼き 焼き厚揚のつゆ浸し かぶときゅうりの塩もみ みそ汁	冷やしきしめん エビとかにかま天婦羅 チンゲン菜胡麻和え デザート	パン二種 ◆★ビーフシチュー サラダ デザート スープ	御飯 ★カレイおろしソース 絹さや玉子とじ 赤蒲とわかめのぬた すまし汁	◆冷やし中華 ギョーザきのこあん ナムル デザート	昼食
夕食	御飯 ◆豚肉の玉葱ソース 根菜の金平 カリフラワーゆかり和え みそ汁	御飯 チキントマトソース ウインナーソテー さつま芋サラダ スープ	青菜御飯 ★銀鱈の粕漬け焼き 高野とふきの煮物 もずく酢 すまし汁	御飯 ◆肉団子の黒酢あん 白菜と油揚のさっと煮 山菜おろし みそ汁	御飯 鯖ねぎ味噌焼き さつま揚げ煮 茄子とおくらの生姜醤油 すまし汁	御飯 ◆豚肉ともやしの炒め物 じゃが芋の明太マヨがけ 冷奴 みそ汁	御飯 牛肉のしぐれ煮 南瓜のバター焼き 小松菜とツナの塩麹和え みそ汁	夕食

SHIDAX
人と社会を健康に元気に