

Weekly Menu

2025年

6月29日～7月5日

事業所名

写真は◆印のお料理のイメージです。

6月29日(日)		6月30日(月)		7月1日(火)		7月2日(水)		7月3日(木)		7月4日(金)		7月5日(土)	
													
朝食和	御飯 厚焼き玉子 スパゲティサラダ うの花 みそ汁	御飯 洋風玉子焼き ちんげん菜の和風香味 ひじき煮 みそ汁	御飯 納豆 わかめとヤングコーンと和え じゃが芋ひき肉炒め みそ汁	御飯 白身魚バーグ ほうれん草煮浸し 金平ごぼう みそ汁	御飯 ジャーマンポテト ブロッコリーしそ香味 高野と枝豆煮物 みそ汁	御飯 納豆 小松菜のドレ和え 切干大根 みそ汁	御飯 スクランブル 春菊の胡麻マヨ和え 五目豆 みそ汁	パン 厚焼き玉子 スパゲティサラダ うの花 牛乳	パン ジャーマンポテト ブロッコリーしそ香味 高野と枝豆煮物 牛乳	パン ソーセージ野菜ソテー 小松菜のドレ和え 切干大根 牛乳	パン スクランブル 春菊の胡麻マヨ和え 五目豆 牛乳	◆冷やし中華 大学芋 ささみ和え デザート	◆BBQチキン じゃが芋のガリパタ風味 サラダ スープ
	御飯 ◆鶏竜田甘酢あんかけ 冬瓜煮 ほうれん草のおかかがけ みそ汁												
朝食洋	御飯 厚焼き玉子 スパゲティサラダ うの花 牛乳	御飯 洋風玉子焼き ちんげん菜の和風香味 ひじき煮 牛乳	御飯 大豆とベーコンの塩麹スープ煮 わかめとヤングコーンと和え じゃが芋ひき肉炒め 牛乳	御飯 白身魚バーグ ほうれん草煮浸し 金平ごぼう 牛乳	御飯 ジャーマンポテト ブロッコリーしそ香味 高野と枝豆煮物 牛乳	御飯 納豆 小松菜のドレ和え 切干大根 牛乳	御飯 スクランブル 春菊の胡麻マヨ和え 五目豆 牛乳	◆鶏竜田甘酢あんかけ 冬瓜煮 ほうれん草のおかかがけ みそ汁	◆カラフル豚焼肉 大根の味噌がけ キャベツの塩昆布和え すまし汁	◆鯖みりん漬け焼き さつま揚げ煮物 ちんげん菜の胡麻和え みそ汁	◆BBQチキン じゃが芋のガリパタ風味 サラダ スープ	◆冷やし中華 大学芋 ささみ和え デザート	◆BBQチキン じゃが芋のガリパタ風味 サラダ スープ
	御飯 厚焼き玉子 スパゲティサラダ うの花 牛乳												
昼食	御飯 ◆鶏竜田甘酢あんかけ 冬瓜煮 ほうれん草のおかかがけ みそ汁	御飯 ◆豚しゃぶおろしポン酢 三色稲荷の煮物 ブロッコリーのお浸し みそ汁	御飯 ◆ハンバーグ玉葱ソース 白菜と薩摩揚げと煮 ツナのマヨ和え みそ汁	御飯 ★金目の粕漬け焼き ゴーヤと卵の炒め物 かぶとおくらのゆかり和え みそ汁	御飯 牛肉玉子とじ丼 炒り豆腐 デザート みそ汁	御飯 ★カレイ塩麹焼き 焼き厚揚げのおろしがけ わかめの酢の物 みそ汁	◆冷やし中華 大学芋 ささみ和え デザート	◆鶏竜田甘酢あんかけ 冬瓜煮 ほうれん草のおかかがけ みそ汁	◆カラフル豚焼肉 大根の味噌がけ キャベツの塩昆布和え すまし汁	◆鯖みりん漬け焼き さつま揚げ煮物 ちんげん菜の胡麻和え みそ汁	◆BBQチキン じゃが芋のガリパタ風味 サラダ スープ	◆冷やし中華 大学芋 ささみ和え デザート	◆BBQチキン じゃが芋のガリパタ風味 サラダ スープ
	御飯 ◆鶏竜田甘酢あんかけ 冬瓜煮 ほうれん草のおかかがけ みそ汁												
夕食	御飯 ★鮭ガーリックソース 南瓜いとこ煮 揚げ茄子ポン酢 みそ汁	御飯 ◆豚しゃぶおろしポン酢 三色稲荷の煮物 ブロッコリーのお浸し みそ汁	御飯 ◆ハンバーグ玉葱ソース 白菜と薩摩揚げと煮 ツナのマヨ和え みそ汁	御飯 ★金目の粕漬け焼き ゴーヤと卵の炒め物 かぶとおくらのゆかり和え みそ汁	御飯 牛肉玉子とじ丼 炒り豆腐 デザート みそ汁	御飯 ★カレイ塩麹焼き 焼き厚揚げのおろしがけ わかめの酢の物 みそ汁	◆冷やし中華 大学芋 ささみ和え デザート	◆鶏竜田甘酢あんかけ 冬瓜煮 ほうれん草のおかかがけ みそ汁	◆カラフル豚焼肉 大根の味噌がけ キャベツの塩昆布和え すまし汁	◆鯖みりん漬け焼き さつま揚げ煮物 ちんげん菜の胡麻和え みそ汁	◆BBQチキン じゃが芋のガリパタ風味 サラダ スープ	◆冷やし中華 大学芋 ささみ和え デザート	◆BBQチキン じゃが芋のガリパタ風味 サラダ スープ
	御飯 ★鮭ガーリックソース 南瓜いとこ煮 揚げ茄子ポン酢 みそ汁												