

Weekly Menu

2025年

6月8日～6月14日

事業所名

写真は◆印のお料理のイメージです。

6月8日(日)		6月9日(月)		6月10日(火)		6月11日(水)		6月12日(木)		6月13日(金)		6月14日(土)	
													
朝食和	御飯 厚焼き玉子 カリフラワーのピーナッツ和え うの花 みそ汁	朝食洋	御飯 納豆 海藻サラダ ひじき煮 みそ汁	朝食和	御飯 洋風玉子焼き 小松菜のドレ和え 切干大根 みそ汁	朝食洋	御飯 白身魚のふんわり蒸し マカロニサラダ 金平ごぼう みそ汁	朝食和	御飯 納豆 ちんげん菜のしそ香味 鶏肉と大根の味噌煮 みそ汁	朝食洋	御飯 ジャーマンポテト ブロッコリーの胡麻ドレ 高野と枝豆煮 みそ汁	朝食和	御飯 スクランブル ほうれん草の和風香味 五目豆 みそ汁
	パン 厚焼き玉子 カリフラワーのピーナッツ和え うの花 牛乳		パン 大豆トマト煮 海藻サラダ ひじき煮 牛乳		パン 洋風玉子焼き 小松菜のドレ和え 切干大根 牛乳		パン 白身魚のふんわり蒸し マカロニサラダ 金平ごぼう 牛乳		パン ツナ野菜ソテー ちんげん菜のしそ香味 鶏肉と大根の味噌煮 牛乳		パン ジャーマンポテト ブロッコリーの胡麻ドレ 高野と枝豆煮 牛乳		パン スクランブル ほうれん草の和風香味 五目豆 牛乳
	御飯 鯖味噌煮 大根と薩摩揚げの炒め物 ほうれん草のお浸し すまし汁		◆焼きそば メンチカツ デザート スープ		御飯 ◆豚肉と厚揚げのガリパタ炒め さつま芋甘煮 キャベツの塩昆布和え みそ汁		中華丼 蓮根はさみ揚げ もやしときゅうりの甘酢和 スープ		ざるラーメン 大学芋 キムチ和え デザート		御飯 ★カレイラビゴットソース 南瓜の煮物 わかめと沢庵の和え物 みそ汁		牛丼 厚揚げみぞれあん 温玉 みそ汁
	御飯 ◆豚焼肉 炒り豆腐 かぶとめかぶのポン酢和え みそ汁		御飯 蒸し鶏サラダ ごぼう炒り煮 ちんげん菜のおかかけ みそ汁		麦御飯 ほっけの塩焼き 竹輪煮物 とろろ みそ汁		御飯 ◆和風煮込みハンバーグ アスパラソテー ポテトサラダ みそ汁		御飯 ◆★銀鱈の西京焼き 冬瓜煮物 温野菜のオーロラかけ すまし汁		御飯 ◆鶏肉生姜風味 がんもの煮物 小松菜の辛子和え みそ汁		御飯 ◆★鮭マスタードソース 野菜コンソメ煮 マリネ スープ
夕食		夕食		夕食		夕食		夕食		夕食		夕食	