

Weekly Menu

2025年

7月13日～7月19日

事業所名

写真は◆印のお料理のイメージです。

7月13日(日)		7月14日(月)		7月15日(火)		7月16日(水)		7月17日(木)		7月18日(金)		7月19日(土)	
朝食和													
	御飯 厚焼き玉子 スパゲッティサラダ うの花 みそ汁												
朝食洋	パン 厚焼き玉子 スパゲッティサラダ うの花 牛乳		パン チキンホワイトシチュー ちんげん菜の和風香味 切干大根 牛乳	パン ジャーマンポテト キャベツの和風香味 昆布とさつま揚げ炒め煮 牛乳	パン ミニバーグ ほうれん草の胡麻旨塩 高野と枝豆煮物 牛乳	パン ハムとじゃが芋の炒め わかめとコーンのサラダ 金平ごぼう 牛乳	パン スクランブル 小松菜のしそ香味 五目豆 牛乳						
	御飯 ★鮭塩焼き 里芋の煮物 ほうれん草の胡麻和え みそ汁												
昼食	◆焼きそば 豆腐旨煮 中華サラダ スープ	おろしカツ煮井 がんもの煮物 デザート みそ汁	御飯 ★金目幽庵焼き 絹さやの卵とじ カリフラワーゆかりマヨがけ みそ汁	◆冷やし中華 シューマイ キムチ和え デザート	御飯 ◆豚肉辛味噌炒め 南瓜の焼き浸し おくらの子色和え すまし汁	～土用の丑の日～ ◆★うな井 大根金平 白和え すまし汁							
	御飯 ◆ハンバーグデミソース ベーコン野菜ソテー デザート スープ												
夕食	御飯 舌平目マスタードソース 薩摩揚げの煮物 キャベツの塩もみ みそ汁	菜飯 ★銀鱈の粕漬け焼き 肉じゃが カブとめかぶの和え すまし汁	御飯 ◆チキントマトソース さつま芋レモン煮 小松菜と赤蒲のお浸し スープ	御飯 牛肉豆腐 根菜の金平 温玉 みそ汁	御飯 ★カレイオニオンソース 竹輪の煮物 もずく酢 みそ汁	御飯 かに玉甘酢あん ハムともやし炒め 春雨の中華風サラダ みそ汁							