

Weekly Menu

2025年

7月27日～8月2日

事業所名

写真は◆印のお料理のイメージです。

7月27日(日)		7月28日(月)		7月29日(火)		7月30日(水)		7月31日(木)		8月1日(金)		8月2日(土)	
													
朝食和	御飯 厚焼き玉子 ちんげん菜の胡麻旨塩 うの花 みそ汁	朝食洋	御飯 玉子ロール スパゲティサラダ ひじき煮 みそ汁	朝食和	御飯 納豆 わかめとヤングコーンのサラダ 切干大根 みそ汁	朝食洋	御飯 白身魚のふんわり蒸し 小松菜煮浸し 金平ごぼう みそ汁	朝食和	御飯 信田巻き 白菜のしそ香味 ツナとじゃが芋の炒め煮 みそ汁	朝食洋	御飯 納豆 ほうれん草のドレ和え 昆布とさつま揚げ煮 みそ汁	朝食和	御飯 スクランブル カリフラワー胡麻マヨ和え 五目豆 みそ汁
	パン 厚焼き玉子 ちんげん菜の胡麻旨塩 うの花 牛乳		パン 玉子ロール スパゲティサラダ ひじき煮 牛乳		パン 白菜とハムのクリーム煮 わかめとヤングコーンのサラダ 切干大根 牛乳		パン 白身魚のふんわり蒸し 小松菜煮浸し 金平ごぼう 牛乳		パン 信田巻き 白菜のしそ香味 ツナとじゃが芋の炒め煮 牛乳		パン キャベツと玉子ソテー ほうれん草のドレ和え 昆布とさつま揚げ煮 牛乳		パン スクランブル カリフラワー胡麻マヨ和え 五目豆 牛乳
	御飯 ◆豚しゃぶの胡麻だれ 竹輪の煮物 もやしの梅風味 みそ汁		シーフードクリームピラフ 星のハンバーグ サラダ スープ		御飯 ★金目照り焼き がんもの煮物 キャベツのゆかり和え みそ汁		冷やし肉うどん 蓮根はさみ揚げ 青菜と赤蒲のお浸し デザート		★うなちらし カニ重ね蒸し デザート すまし汁		御飯 アジの竜田揚げ和風あん ちぎり揚げの炊き合わせ 小松菜と蒸し鶏 みそ汁		◆冷やし中華 肉団子 中華サラダ デザート
	麦御飯 ほっけ塩焼き 南瓜の煮物 とろろ みそ汁		御飯 ◆牛肉味噌煮 薩摩揚げともやしの炒め物 白菜とおくらのお浸し すまし汁		御飯 ◆チキンデミソース さつま芋コンソメ煮 ブロッコリー明太マヨ和え スープ		御飯 ◆舌平目ガーリックソース 高野豆腐の煮物 ポテトサラダ みそ汁		御飯 ◆ハンバーグきのこソース 厚揚げ煮 ちんげん菜のお浸し みそ汁		御飯 ◆カラフル豚焼肉 じゃが芋の煮物 揚げ茄子ポン酢 みそ汁		御飯 ★銀鱈粕漬け焼き 鶏肉と大根煮物 わかめの酢の物 すまし汁
夕食		夕食		夕食		夕食		夕食		夕食		夕食	