

Weekly Menu

2025年

7月6日～7月12日

事業所名

写真は◆印のお料理のイメージです。

7月6日(日)		7月7日(月)		7月8日(火)		7月9日(水)		7月10日(木)		7月11日(金)		7月12日(土)	
													
朝食和	御飯 厚焼き玉子 ブロッコリーしそ香味 うの花 みそ汁	朝食洋	御飯 玉子ロール 小松菜のドレ和え ひじき煮 みそ汁	朝食和	御飯 納豆 海藻サラダ 切干大根 みそ汁	朝食洋	御飯 白身魚のふんわり蒸し ちんげん菜のピーナッツ和え 金平ごぼう みそ汁	朝食和	御飯 信田巻き 白菜の胡麻旨塩 大根とツナの煮物 みそ汁	朝食洋	御飯 納豆 マカロニサラダ 鶏肉と高野の煮物 みそ汁	朝食和	御飯 スクランブル カリフラワーの胡麻サラダ 五目豆 みそ汁
	パン 厚焼き玉子 ブロッコリーしそ香味 うの花 牛乳		パン 玉子ロール 小松菜のドレ和え ひじき煮 牛乳		パン キャベツ玉子ソテー 海藻サラダ 切干大根 牛乳		パン 白身魚のふんわり蒸し ちんげん菜のピーナッツ和え 金平ごぼう 牛乳		パン 信田巻き 白菜の胡麻旨塩 大根とツナの煮物 牛乳		パン 白菜とハムのクリーム煮 マカロニサラダ 鶏肉と高野の煮物 牛乳		パン スクランブル カリフラワーの胡麻サラダ 五目豆 牛乳
	★牛丼 竹輪と根菜の煮物 温玉 みそ汁		★◆～七夕～特別食 玉子豆腐 夏野菜マリネ 牛タン煮 & ローストビーフ 穴子混ぜご飯 沢煮椀 デザート		冷やしたぬきうどん 筑前煮 みぞれ和え デザート		御飯 ★鮭タルタルソース 車麩の煮物 冷奴 みそ汁		御飯 ◆豚肉の生姜焼き ブロッコリーのカニあん 小松菜のお浸し みそ汁		★◆ピーフブラックカレー 星のコロッケ サラダ スープ		冷やしラーメン かに玉 もやしと豆苗の和え デザート
	麦御飯 ◆ほっけの塩焼き 南瓜の煮物 とろろ みそ汁		御飯 黒むつの西京焼き じゃが芋のそぼろ煮 キャベツの塩昆布和え すまし汁		御飯 ◆牛肉と厚揚げの旨煮 薩摩揚げともやしの炒め物 春菊のマヨ和え みそ汁		御飯 ◆鶏肉照り焼き さつま芋甘煮 モロヘイヤとおくらの和え物 みそ汁		御飯 鯖ねぎ味噌焼き がんと煮物 わかめとかぶの和え すまし汁		御飯 ★カレイおろしソース ウインナー野菜煮 茄子生姜和え みそ汁		御飯 ◆豚しゃぶの胡麻だれ 大根の煮物 ちんげん菜のお浸し みそ汁
夕食		夕食		夕食		夕食		夕食		夕食		夕食	