

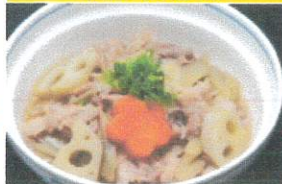
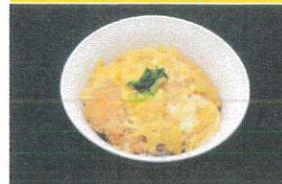
Weekly Menu

2025年

8月3日～8月9日

事業所名

写真は◆印のお料理のイメージです。

8月3日(日)		8月4日(月)		8月5日(火)		8月6日(水)		8月7日(木)		8月8日(金)		8月9日(土)	
朝食和													
	御飯 厚焼き玉子 小松菜の和風香味 うの花 みそ汁												
朝食洋	パン 厚焼き玉子 小松菜の和風香味 うの花 牛乳	パン オムレツ マカロニサラダ ひじき煮 牛乳	パン 大豆とベーコンの塩麹スープ煮 ちんげん菜のしそ香味 切干大根 牛乳	パン 白身魚バーグ 海藻サラダ 金平ごぼう 牛乳	パン ジャーマンポテト ほうれん草のドレ和え 高野と枝豆煮物 牛乳	パン ソーセージ野菜ソテー ブロッコリー胡麻和え 大根そぼろ煮 牛乳	パン スクランブル キャベツのしそ香味 五目豆 牛乳						朝食和
	御飯 ◆★ヒレカツ 車麩の煮物 山菜おろし みそ汁												
昼食	御飯 ◆★ヒレカツ 車麩の煮物 山菜おろし みそ汁	ミートソーススパゲティ サラダ デザート スープ	御飯 ★鮭のタルタルソースがけ 白菜と油揚げのさっと煮 小松菜の錦糸がけ みそ汁	◆親子丼 ブロッコリーのカニあん デザート みそ汁	冷やしラーメン かに玉 ザーサイ和え デザート	御飯 ◆厚揚げのそぼろ炒め ゴーヤの卵とじ わかめとおくらの梅ポン酢 みそ汁	◆ハヤシライス クリームコロッケ サラダ スープ						昼食
	御飯 黒おつみりん漬け焼き さつま芋煮 冷奴 みそ汁												
夕食	御飯 ◆チキンバジルクリームソース 里芋の煮物 もやしのピーナッツ和え みそ汁	御飯 ◆牛肉と根菜の煮物 南瓜のバター焼き キャベツの塩もみ すまし汁	御飯 ハンバーグトマトソース ベーコンアスパラソテー マリネ スープ	御飯 ◆★豚ロース西京漬け焼き がんもとふきの煮物 あちゃらかぶ すまし汁	御飯 ★カレイの中華風葱ソース 冬瓜の煮物 ちんげん菜のおかかがけ みそ汁	御飯 ★カレイの中華風葱ソース 冬瓜の煮物 ちんげん菜のおかかがけ みそ汁	ゆかり御飯 鯖の山椒焼き 大根の煮物 小松菜と赤蒲のお浸し みそ汁						夕食