

Weekly Menu

2025年

9月7日～9月13日

事業所名

写真は◆印のお料理のイメージです。

9月7日(日)		9月8日(月)		9月9日(火)		9月10日(水)		9月11日(木)		9月12日(金)		9月13日(土)	
													
朝食和	御飯 厚焼き玉子 カリフラワーの胡麻ドレ うの花 みそ汁	朝食洋	御飯 納豆 キャベツ煮浸し ひじき煮 みそ汁	朝食和	御飯 ミニバーグ ほうれん草のドレ和え 切干大根 みそ汁	朝食洋	御飯 玉子ロール スパゲッティサラダ 金平ごぼう みそ汁	朝食和	御飯 納豆 青菜とコーンの和風香味 じゃが芋煮物 みそ汁	朝食洋	御飯 白身魚のふんわり蒸し わかめと枝豆の胡麻旨塩 大根そぼろ煮 みそ汁	朝食和	御飯 スクランブルエッグ ちんげん菜のしそ香味 五目豆 みそ汁
	パン 厚焼き玉子 カリフラワーの胡麻ドレ うの花 牛乳		パン 白菜とハムのクリーム煮 キャベツ煮浸し ひじき煮 牛乳		パン ミニバーグ ほうれん草のドレ和え 切干大根 牛乳		パン 玉子ロール スパゲッティサラダ 金平ごぼう 牛乳		パン キャベツ玉子ソテー 青菜とコーンの和風香味 じゃが芋煮物 牛乳		パン 白身魚のふんわり蒸し わかめと枝豆の胡麻旨塩 大根そぼろ煮 牛乳		パン スクランブルエッグ ちんげん菜のしそ香味 五目豆 牛乳
	御飯 ◆豚肉と茄子の味噌炒め 焼き厚揚げのつゆ浸し ちんげん菜とツナの和え物 すまし汁		御飯 ★カレイガーリックソース ごぼう天の煮物 小松菜お浸し みそ汁		◆焼きそば コロッケ チャーシュー和え スープ		★鮭とカニのちらし寿司 肉じゃが 白和え すまし汁		御飯 ◆ジンジャー棒棒鶏 さつま芋煮 デザート みそ汁		◆醤油ラーメン エビフリッター 中華サラダ デザート		牛丼 がんもの煮物 温玉 みそ汁
	御飯 ハンバーグおろしソース 野菜コンソメ煮 ポテトサラダ スープ		御飯 ◆牛肉と白菜の味噌煮 薩摩揚げの炒め物 ブロッコリーのポン酢がけ すまし汁		御飯 チキントマトソース 南瓜の煮物 デザート みそ汁		御飯 ◆豚しゃぶの胡麻だれ 大根煮物 ほうれん草のナムル みそ汁		御飯 ★銀鱈西京漬け焼き 竹輪の煮物 もずくとかぶの甘酢和え すまし汁		御飯 肉団子のみぞれあん 金平ごぼう 小松菜の和風香味 みそ汁		御飯 ◆舌平目の玉葱ソース ベーコン野菜ソテー キャベツ塩昆布和え スープ
夕食		夕食		夕食		夕食		夕食		夕食		夕食	