

Weekly Menu

2026年

3月1日～3月7日

事業所名

写真は◆印のお料理のイメージです。

	3月1日(日)	3月2日(月)	3月3日(火)	3月4日(水)	3月5日(木)	3月6日(金)	3月7日(土)			
朝食	 <p>御飯 厚焼き玉子 びじき煮 ぶりかけ みそ汁</p>	 <p>御飯 いわしバーグ 納豆 みそ汁</p>	 <p>御飯 オムレツ ブロッコリーの胡麻サラダ ぶりかけ みそ汁</p>	 <p>御飯 ジャーマンポテト 大根とツナの煮物 みそ汁</p>	 <p>御飯 鰹西京漬け 昆布とさつま揚げ炒め煮 ぶりかけ みそ汁</p>	 <p>御飯 玉子ロール マカロニサラダ みそ汁</p>	 <p>御飯 スクランブル ウィンナー みそ汁</p>	朝食和		
	朝食	<p>パン 厚焼き玉子 びじき煮 ジャム、マーガ 牛乳</p>	<p>パン いわしバーグ ミニポトフ ジャム、マーガ 牛乳</p>	<p>パン オムレツ ブロッコリーの胡麻サラダ ジャム、マーガ 牛乳</p>	<p>パン ジャーマンポテト 大根とツナの煮物 ジャム、マーガ 牛乳</p>	<p>パン 大豆の野菜ソテー 昆布とさつま揚げ炒め煮 ジャム、マーガ 牛乳</p>	<p>パン 玉子ロール マカロニサラダ ジャム、マーガ 牛乳</p>	<p>パン スクランブル ウィンナー ジャム、マーガ 牛乳</p>	朝食洋	
		昼食	<p>御飯 ◆サバの味噌煮 蓮根の南蛮炒め キャベツの塩もみ すまし汁</p>	<p>◆焼きそば 豆腐旨煮 中華サラダ スープ</p>	<p>★◆～ひなまつり～ 海鮮桜ちらし 春野菜天婦羅 茶碗蒸し 桜餅 蛤すまし汁</p> 	<p>御飯 豚肉の生姜焼き ちぎり揚げの炊き合わせ カリフラワーとさつまいもの甘酢 みそ汁</p>	<p>◆牛丼 カニ重ね蒸し 温玉 みそ汁</p>	<p>御飯 ★金目みりん漬け焼き 筑前煮 小松菜のお浸し みそ汁</p>	<p>◆醤油ラーメン シューマイ キムチ和え デザート</p>	昼食
			夕食	<p>御飯 八宝菜 肉団子 デザート スープ</p>	<p>御飯 ★カレイ粕漬け焼き 里芋煮 春菊の辛子和え みそ汁</p>	<p>御飯 チキンカルボナーラソース 南瓜コンソメ煮 マリネ スープ</p>	<p>御飯 ◆和風ハンバーグ ベーコンアスパラソテー サラダ みそ汁</p>	<p>御飯 ★鮭タルタルソース ロールキャベツ デザート スープ</p>	<p>御飯 ◆豚肉豆腐 大根の金平 菜の花のピーナッツ和え みそ汁</p>	<p>御飯 牛肉玉子とじ 厚揚げの炒め物 ほうれん草のお浸し みそ汁</p>