

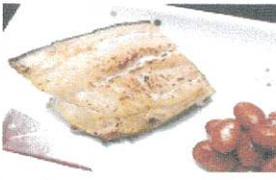
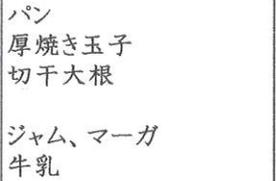
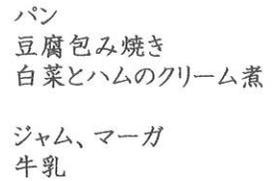
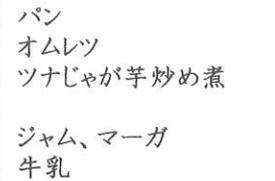
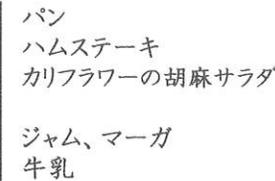
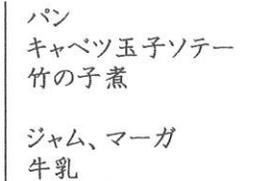
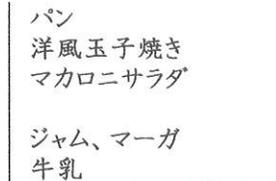
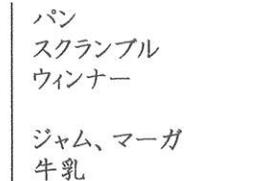
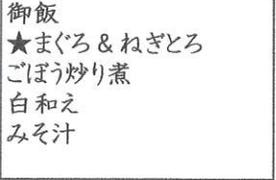
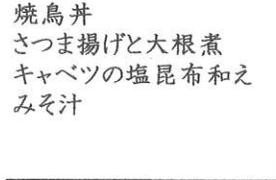
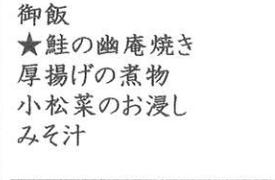
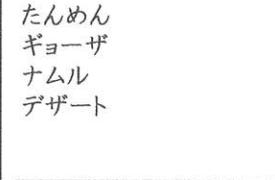
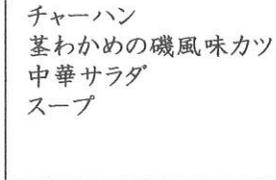
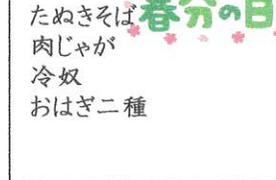
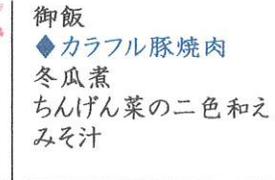
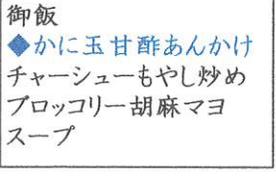
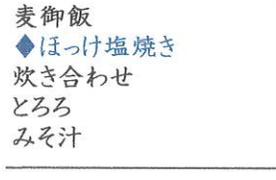
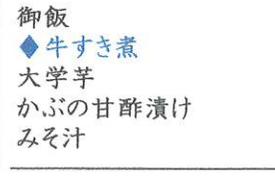
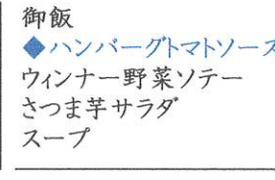
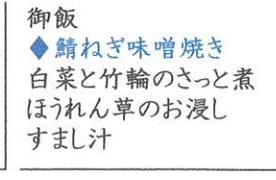
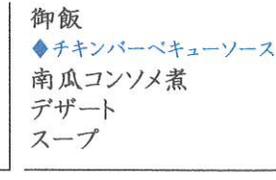
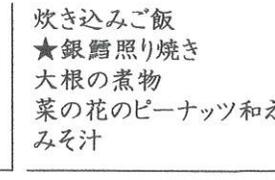
Weekly Menu

2026年

3月15日～3月21日

事業所名

写真は◆印のお料理のイメージです。

	3月15日(日)	3月16日(月)	3月17日(火)	3月18日(水)	3月19日(木)	3月20日(金)	3月21日(土)	
朝食和	 御飯 厚焼き玉子 切干大根 ふりかけ みそ汁	 御飯 豆腐包み焼き 納豆 みそ汁	 御飯 オムレツ ツナじゃが芋炒め煮 ふりかけ みそ汁	 御飯 ハムステーキ カリフラワーの胡麻サラダ みそ汁	 御飯 カレイ生姜醤油煮 竹の子煮 ふりかけ みそ汁	 御飯 洋風玉子焼き マカロニサラダ みそ汁	 御飯 スクランブル ウィンナー みそ汁	朝食和
朝食洋	 パン 厚焼き玉子 切干大根 ジャム、マーガ 牛乳	 パン 豆腐包み焼き 白菜とハムのクリーム煮 ジャム、マーガ 牛乳	 パン オムレツ ツナじゃが芋炒め煮 ジャム、マーガ 牛乳	 パン ハムステーキ カリフラワーの胡麻サラダ ジャム、マーガ 牛乳	 パン キャベツ玉子ソテー 竹の子煮 ジャム、マーガ 牛乳	 パン 洋風玉子焼き マカロニサラダ ジャム、マーガ 牛乳	 パン スクランブル ウィンナー ジャム、マーガ 牛乳	朝食洋
昼食	 御飯 ★まぐろ&ねぎとろ ごぼう炒り煮 白和え みそ汁	 焼鳥井 さつま揚げと大根煮 キャベツの塩昆布和え みそ汁	 御飯 ★鮭の幽庵焼き 厚揚げの煮物 小松菜のお浸し みそ汁	 たんめん ギョーザ ナムル デザート	 チャーハン 茎わかめの磯風味カツ 中華サラダ スープ	 たぬきそば 肉じゃが 冷奴 おはぎ二種	 御飯 ◆カラフル豚焼肉 冬瓜煮 ちんげん菜の二色和え みそ汁	昼食
夕食	 御飯 ◆かに玉甘酢あんかけ チャーシューもやし炒め ブロッコリー胡麻マヨ スープ	 麦御飯 ◆ほっけ塩焼き 炊き合わせ とろろ みそ汁	 御飯 ◆牛すき煮 大学芋 かぶの甘酢漬け みそ汁	 御飯 ◆ハンバーグトマトソース ウィンナー野菜ソテー さつま芋サラダ スープ	 御飯 ◆鯖ねぎ味噌焼き 白菜と竹輪のさっと煮 ほうれん草のお浸し すまし汁	 御飯 ◆チキンバーベキューソース 南瓜コンソメ煮 デザート スープ	 炊き込みご飯 ★銀鱈照り焼き 大根の煮物 菜の花のピーナッツ和え みそ汁	夕食