

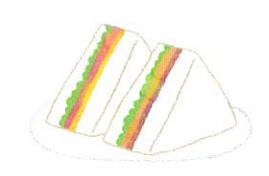
Weekly Menu

2026年

3月8日～3月14日

事業所名

写真は◆印のお料理のイメージです。

	3月8日(日)	3月9日(月)	3月10日(火)	3月11日(水)	3月12日(木)	3月13日(金)	3月14日(土)			
朝食	 <p>御飯 厚焼き玉子 うの花 ふりかけ みそ汁</p>	 <p>御飯 シーフードステーキ 納豆 みそ汁</p>	 <p>御飯 かに玉 チンゲン菜旨塩和え ふりかけ みそ汁</p>	 <p>御飯 ミニバーグ 豆腐とひじきの炒り煮 みそ汁</p>	 <p>御飯 鮭塩焼き 大根そぼろ煮 ふりかけ みそ汁</p>	 <p>御飯 アンサンブルエッグ スパゲティサラダ みそ汁</p>	 <p>御飯 スクランブル ベーコン みそ汁</p>	朝食和		
	朝食	<p>パン 厚焼き玉子 うの花 ジャム、マーガ 牛乳</p>	<p>パン シーフードステーキ 大豆トマト煮 ジャム、マーガ 牛乳</p>	<p>パン かに玉 チンゲン菜旨塩和え ジャム、マーガ 牛乳</p>	<p>パン ミニバーグ 豆腐とひじきの炒り煮 ジャム、マーガ 牛乳</p>	<p>パン ハムとじゃが芋炒め 大根そぼろ煮 ジャム、マーガ 牛乳</p>	<p>パン アンサンブルエッグ スパゲティサラダ ジャム、マーガ 牛乳</p>	<p>パン スクランブル ベーコン ジャム、マーガ 牛乳</p>	朝食洋	
		昼食	<p>御飯 ★ローストビーフ ベーコンポテトソテー サラダ スープ</p>	<p>茄子ポロネーゼスパゲティ フィッシュカツ デザート スープ</p>	<p>御飯 ★カレイの塩麴焼き 厚揚げ田菜 キャベツのゆかり和え すまし汁</p>	<p>◆サンドイッチ さつま芋クリーム煮 ★サーモンマリネ スープ</p> 	<p>◆味噌ラーメン ニラ玉子炒め ザーサイ和え デザート</p>	<p>御飯 肉団子の中華あん 蓮根の金平 冷奴 みそ汁</p>	<p>◆ビーフカレー コロッケ サラダ スープ</p>	昼食
			夕食	<p>炊き込み御飯 ◆黒むつ西京漬け焼き 里芋そぼろあん カリフラワーの胡麻マヨ和え すまし汁</p>	<p>御飯 ◆豚焼肉 がんもの煮物 わかめとおくらの和え物 みそ汁</p>	<p>御飯 ◆チキンおろしソース 冬瓜の煮物 レタスの和風サラダ みそ汁</p>	<p>御飯 おでん 金平ごぼう 白菜の塩昆布和え みそ汁</p>	<p>御飯 照り焼きハンバーグ 竹輪の煮物 ほうれん草おかがかけ みそ汁</p>	<p>御飯 ◆舌平目マスタードソース 南瓜煮 デザート スープ</p>	<p>御飯 豚肉と菜の花の炒め物 大根煮 かぶの甘酢和え みそ汁</p>