

Weekly Menu

2026年

5月3日～5月9日

事業所名

写真は◆印のお料理のイメージです。

5月3日(日)



御飯
厚焼き玉子
うの花
ふりかけ
みそ汁

朝食和

5月4日(月)



御飯
白身魚ふんわり蒸し
納豆
みそ汁

朝食洋

パン
厚焼き玉子
うの花
ジャム、マーガ
牛乳

5月5日(火)



御飯
半熟目玉焼き
昆布さつま揚げ炒め煮
ふりかけ
みそ汁

パン
半熟目玉焼き
昆布さつま揚げ炒め煮
ジャム、マーガ
牛乳

5月6日(水)



御飯
ジャーマンポテト
チンゲン菜旨塩和え
みそ汁

パン
ジャーマンポテト
チンゲン菜旨塩和え
ジャム、マーガ
牛乳

5月7日(木)



御飯
赤魚西京漬け
大根そぼろ煮
ふりかけ
みそ汁

パン
ソーセージ野菜ソテー
大根そぼろ煮
ジャム、マーガ
牛乳

5月8日(金)



御飯
玉子ロール
スパゲティサラダ
みそ汁

パン
玉子ロール
スパゲティサラダ
ジャム、マーガ
牛乳

5月9日(土)



御飯
スクランブル
ウィンナー
みそ汁

パン
スクランブル
ウィンナー
ジャム、マーガ
牛乳

朝食和

朝食洋

昼食

◆ハヤシライス
クリームコロッケ
サラダ
スープ

きつねうどん
肉じゃが
かぶときゅうりの酢の物
デザート

★特別食
カツオとまぐろのカルパッチョサラダ
きすと竹の子天婦羅
茶碗蒸し
山菜御飯 沢煮汁
柏餅

御飯
◆豚肉生姜焼き
さつま芋の甘煮
わかめと大根のポン酢
みそ汁

御飯
こぶしキャベツメンチカツ
蓮根炒り煮
小松菜のお浸し
みそ汁

◆醤油ラーメン
かに玉
ザーサイ和え
デザート

御飯
鯖ねぎ味噌焼き
冬瓜煮
カリフラワー明太マヨがけ
すまし汁

昼食

夕食

御飯
豚肉のガリバタ炒め
三色稲荷の煮物
山菜おろし
みそ汁

麦御飯
◆ほっけ塩焼き
がんとふきの煮物
とろろ
みそ汁

御飯
◆鶏肉の照り焼き
南瓜煮
白菜辛子和え
みそ汁

御飯
ハンバーググレイビーソース
ベーコンアスパラソテー
デザート
スープ

御飯
◆八宝菜
大学芋
サラダ
スープ

御飯
★鮭バジルクリームソース
野菜トマト煮
さつま芋サラダ
スープ

御飯
◆豚肉玉ねぎたれ
竹輪と根菜の煮物
ほうれん草の塩麴和え
みそ汁

夕食