

Weekly Menu

2026年

6月28日～7月4日

事業所名

写真は◆印のお料理のイメージです。

	6月28日(日)	6月29日(月)	6月30日(火)	7月1日(水)	7月2日(木)	7月3日(金)	7月4日(土)	
								
朝食和	御飯 厚焼き玉子 うの花 ふりかけ みそ汁	御飯 いわしバーグ 納豆 みそ汁	御飯 半熟玉子焼き ほうれん草の旨塩和え ふりかけ みそ汁	御飯 豆腐包み焼き チンゲン菜お浸し みそ汁	御飯 黒むつ西京漬け 鶏肉大根煮 ふりかけ みそ汁	御飯 洋風玉子焼き スパゲティサラダ 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 うの花 ジャム、マーガ 牛乳	パン いわしバーグ じゃが芋ひき肉炒め ジャム、マーガ 牛乳	パン 半熟玉子焼き ほうれん草の旨塩和え ジャム、マーガ 牛乳	パン 豆腐包み焼き チンゲン菜お浸し ジャム、マーガ 牛乳	パン キャベツソーセージクリーム煮 鶏肉大根煮 ジャム、マーガ 牛乳	パン 洋風玉子焼き スパゲティサラダ 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 ◆ホイコーロー エビフリッター デザート スープ	たぬきそば(温) カニ重ね蒸し なめ茸おろし デザート	御飯 ★カレイラビゴットソース ポテトクリーム煮 カリフラワーマヨ和え スープ	鮭・カニチャーハン 南瓜ひき肉フライ サラダ スープ	御飯 ハンバーグシチュー ベーコン玉子ソテー マリネ スープ	◆冷やし中華 シューマイ ナムル デザート	牛丼 厚揚げみぞれあん 温玉 みそ汁	昼食
夕食	御飯 鶏肉のねぎ味噌焼き がんもの煮物 白菜のお浸し すまし汁	菜飯 ◆鯖のみりん漬け焼き 豚肉里芋煮 キャベツ塩昆布和え みそ汁	御飯 ◆ミートボールチリソース 冬瓜煮 小松菜のピーナッツ和え みそ汁	御飯 ◆牛肉と大根煮 ごぼう炒り煮 わかめとかぶの甘酢和 みそ汁	御飯 ◆豚肉と茄子の炒め物 さつまいも煮 白菜と油揚げのお浸し みそ汁	御飯 舌平目バター醤油 ロールキャベツ ポテトサラダ スープ	御飯 ◆蒸し鶏サラダごまだれ 大学芋 ちんげん菜のナムル スープ	夕食