

Weekly Menu

2026年

6月7日～6月13日

事業所名

写真は◆印のお料理のイメージです。

		6月7日(日)	6月8日(月)	6月9日(火)	6月10日(水)	6月11日(木)	6月12日(金)	6月13日(土)		
										
朝食	和	御飯 厚焼き玉子 ひじき煮 ふりかけ みそ汁	御飯 いわしバーグ 納豆 みそ汁	御飯 半熟目玉焼き 竹の子煮 ふりかけ みそ汁	御飯 ハムステーキ 小松菜の旨塩和え みそ汁	御飯 鮭塩焼き じゃが芋煮 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 ベーコン みそ汁	朝食和	
	洋	パン 厚焼き玉子 ひじき煮 ジャム、マーガ 牛乳	パン いわしバーグ ミニポトフ ジャム、マーガ 牛乳	パン 半熟目玉焼き 竹の子煮 ジャム、マーガ 牛乳	パン ハムステーキ 小松菜の旨塩和え ジャム、マーガ 牛乳	パン キャベツ玉子ソテー じゃが芋煮 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 ベーコン ジャム、マーガ 牛乳	朝食洋	
	昼	御飯 豚カツ 金平ごぼう 白菜昆布和え みそ汁	御飯 ★カレイねぎ塩だれ 肉団子 カリフラワーの辛子マヨ スープ	サンドイッチ ポテトクリーム煮 マリネ スープ	豚ロース生姜焼き并 豆腐包み焼き キャベツの甘酢漬け みそ汁	～入梅～ 御飯 鶏竜田タルタルソース 蓮根と薩摩揚げの炒め煮 わかめとかぶのポン酢 みそ汁	◆冷やし牛肉そば 厚揚げ煮 ほうれん草の胡麻和え デザート	ポークカレー 桜海老クリームコロッケ サラダ スープ	昼食	
	夕	御飯 ◆牛肉ブルコギ 南瓜のバター焼き デザート スープ	御飯 ◆豚肉と小松菜の炒め物 里芋煮 冷奴 みそ汁	炊き込み御飯 ◆鯖みりん漬け焼き 大根竹輪炒り煮 青菜と赤蒲のお浸し みそ汁	御飯 ◆ハンバーグおろしソース がんとふきの煮物 デザート みそ汁	御飯 ◆茄子味噌炒め 大学芋 サラダ すまし汁	御飯 舌平目黒コショウだれ さつま芋レモン煮 マリネ スープ	御飯 ◆かに玉黒酢あんかけ 焼豚ともやしの炒め物 ナムル スープ	夕食	