

Weekly Menu

2026年

8月2日～8月8日

事業所名

写真は◆印のお料理のイメージです。

8月2日(日)				8月3日(月)				8月4日(火)				8月5日(水)				8月6日(木)				8月7日(金)				8月8日(土)			
																											
朝食和				朝食和				朝食和				朝食和				朝食和				朝食和							
御飯 厚焼き玉子 ひじき煮 ふりかけ みそ汁				御飯 オムレツ 納豆 みそ汁				御飯 豆腐包み揚げ 小松菜旨塩和え ふりかけ みそ汁				御飯 ミニバーグ 菜の花お浸し みそ汁				御飯 カレー生姜醤油煮 大根とツナの煮物 ふりかけ みそ汁				御飯 アンサンブルエッグ 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			
朝食洋				朝食洋				朝食洋				朝食洋				朝食洋				朝食洋							
パン 厚焼き玉子 ひじき煮 ジャム、マーガ 牛乳				パン オムレツ 白菜とハムのクリーム煮 ジャム、マーガ 牛乳				パン 豆腐包み揚げ 小松菜旨塩和え ジャム、マーガ 牛乳				パン ミニバーグ 菜の花お浸し ジャム、マーガ 牛乳				パン キャベツ玉子ソテー 大根とツナの煮物 ジャム、マーガ 牛乳				パン アンサンブルエッグ 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			
昼食				昼食				昼食				昼食				昼食				昼食							
御飯 ★ローストビーフサラダ ベーコンマカロニソテー デザート スープ				ざるそば 天婦羅盛り合わせ 胡麻豆腐				御飯 ★カレイ粕漬け焼き 南瓜の煮物 茄子と油揚げのポン酢 すまし汁				★鮭・カニちらし寿司 筑前煮 白和え すまし汁				御飯 ◆豚肉ゴーヤ炒め がんもの煮物 キャベツのゆかり和え みそ汁				ビーフカレー 紅芋コロッケ サラダ スープ				御飯 ◆肉団子の甘酢あんかけ ごぼう炒り煮 もやしと油揚げ辛子和え みそ汁			
夕食				夕食				夕食				夕食				夕食				夕食							
御飯 ◆黒おつまりん漬け焼き 里芋そぼろあん もずく酢 みそ汁				御飯 ◆ハンバーグデミソース ウィンナースープ煮 ポテトサラダ スープ				御飯 ◆豚しゃぶサラダ 厚揚げ煮 白菜とおくら和え みそ汁				御飯 ◆牛すき煮 竹輪炒り煮 温玉 みそ汁				御飯 鶏肉の生姜風味 さつま芋煮 かぶの塩昆布和え みそ汁				御飯 ◆かに玉 チャーシューともやしの炒め物 ほうれん草ナムル スープ				御飯 舌平目オニオンソース 大根トマト煮 デザート スープ			
和洋				和洋				和洋				和洋				和洋				和洋							
エネルギー 1605 kcal 脂質 41.4 g たんぱく質 51.1 g 塩分 9.1 g エネルギー 1688 kcal 脂質 46.3 g たんぱく質 54.3 g 塩分 9.6 g				エネルギー 1540 kcal 脂質 39.8 g たんぱく質 61.5 g 塩分 8.2 g エネルギー 1529 kcal 脂質 50.9 g たんぱく質 62.2 g 塩分 8.5 g				エネルギー 1628 kcal 脂質 44.1 g たんぱく質 62.5 g 塩分 10.0 g エネルギー 1482 kcal 脂質 46.0 g たんぱく質 58.5 g 塩分 10.2 g				エネルギー 1671 kcal 脂質 59.4 g たんぱく質 50.3 g 塩分 9.2 g エネルギー 1656 kcal 脂質 64.6 g たんぱく質 47.7 g 塩分 7.6 g				エネルギー 1645 kcal 脂質 50.1 g たんぱく質 65.7 g 塩分 9.6 g エネルギー 1663 kcal 脂質 60.4 g たんぱく質 63.4 g 塩分 10.1 g				エネルギー 1587 kcal 脂質 43.8 g たんぱく質 57.4 g 塩分 8.9 g エネルギー 1610 kcal 脂質 46.7 g たんぱく質 58.5 g 塩分 9.0 g				エネルギー 1554 kcal 脂質 31.3 g たんぱく質 56.2 g 塩分 8.0 g エネルギー 1605 kcal 脂質 43.7 g たんぱく質 58.7 g 塩分 8.9 g			
和洋				和洋				和洋				和洋				和洋				和洋							