

Weekly Menu

2026年

8月30日~9月5日

事業所名

写真は◆印のお料理のイメージです。

	8月30日(日)	8月31日(月)	9月1日(火)	9月2日(水)	9月3日(木)	9月4日(金)	9月5日(土)	
朝食和	 御飯 厚焼き玉子 切干大根 ふりかけ みそ汁	 御飯 いわしバーグ 春菊和え みそ汁	 御飯 半熟目玉焼き ほうれん草旨塩和え ふりかけ みそ汁	 御飯 シーフードステーキ 納豆 みそ汁	 御飯 洋風玉子焼き マカロニサラダ みそ汁	 御飯 鮭塩焼き 豆腐とひじきの炒り煮 ふりかけ みそ汁	 御飯 スクランブル ベーコン みそ汁	朝食和
朝食洋	パン 厚焼き玉子 切干大根 ジャム、マーガ 牛乳	パン いわしバーグ 春菊和え ジャム、マーガ 牛乳	パン 半熟目玉焼き ほうれん草和え ジャム、マーガ 牛乳	パン シーフードステーキ 白菜とハムのクリーム煮 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 大豆とツナの野菜ソテー 豆腐とひじきの炒り煮 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
昼食	御飯 玉ねぎコロッケ & 白身フライ 大根と竹輪の金平 ほうれん草海月和え みそ汁	◆中華丼 ギョーザ ナムル スープ	御飯 ★ヒレステーキ エビマカロニソテー デザート スープ	御飯 豚焼肉 冬瓜煮 かぶとめかぶ和え みそ汁	ざるうどん 夏野菜かき揚げ 枝豆豆腐 デザート	チャーハン 肉団子 サラダ スープ	御飯 ★銀鱈の山椒焼き さつまいもの甘煮 ちんげん菜山葵和え みそ汁	昼食
夕食	御飯 ◆舌平目ガーリックソース ロールキャベツ さつまいもサラダ スープ	御飯 鶏肉味噌炒め 厚揚げおろしポン酢 小松菜の塩麴和え すまし汁	御飯 ◆かに玉黒酢あんかけ もやしのそぼろ炒め カリフラワーゆかりマヨがけ スープ	菜飯 ◆黒むつ西京漬け 南瓜いんど煮 茄子お浸し すまし汁	御飯 ◆ハンバーグミートソース煮込み 野菜コンソメ煮 マリネ スープ	御飯 ◆牛肉ニラ玉子とじ ごぼう炒り煮 もずく酢 みそ汁	御飯 ◆豚肉キムチ炒め がんもの煮物 ブロッコリー胡麻マヨサラダ みそ汁	夕食
和洋	エネルギー 1578 kcal 脂質 49.4 g たんばく質 64.2 g 塩分 8.7 g エネルギー 1512 kcal 脂質 57.2 g たんばく質 61.4 g 塩分 9.0 g	エネルギー 1636 kcal 脂質 49.9 g たんばく質 54.1 g 塩分 9.2 g エネルギー 1575 kcal 脂質 53.1 g たんばく質 55.2 g 塩分 9.0 g	エネルギー 1635 kcal 脂質 35.8 g たんばく質 59.1 g 塩分 8.9 g エネルギー 1644 kcal 脂質 38.7 g たんばく質 60.4 g 塩分 9.1 g	エネルギー 1535 kcal 脂質 39.9 g たんばく質 49.1 g 塩分 9.8 g エネルギー 1527 kcal 脂質 50.9 g たんばく質 50.1 g 塩分 9.9 g	エネルギー 1554 kcal 脂質 41.8 g たんばく質 60.8 g 塩分 9.4 g エネルギー 1411 kcal 脂質 41.4 g たんばく質 58.1 g 塩分 9.5 g	エネルギー 1561 kcal 脂質 41.2 g たんばく質 51.4 g 塩分 9.0 g エネルギー 1487 kcal 脂質 49.7 g たんばく質 48.5 g 塩分 9.1 g	エネルギー 1630 kcal 脂質 48.5 g たんばく質 58.8 g 塩分 8.3 g エネルギー 1581 kcal 脂質 52.1 g たんばく質 59.4 g 塩分 8.8 g	和洋