

Weekly Menu

2026年

8月9日～8月15日

事業所名

写真は◆印のお料理のイメージです。

	8月9日(日)	8月10日(月)	8月11日(火)	8月12日(水)	8月13日(木)	8月14日(金)	8月15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 シーフードステーキ 納豆 みそ汁	御飯 玉子ロール チンゲン菜お浸し ふりかけ みそ汁	御飯 豆腐ハンバーグ ほうれん草旨塩和え みそ汁	御飯 黒むつ西京漬け 竹の子煮 ふりかけ みそ汁	御飯 半熟目玉焼き 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 切干大根 ジャム、マーガ 牛乳	パン シーフードステーキ キャベツソーセージクリーム煮 ジャム、マーガ 牛乳	パン 玉子ロール チンゲン菜お浸し ジャム、マーガ 牛乳	パン 豆腐ハンバーグ ほうれん草旨塩和え ジャム、マーガ 牛乳	パン ハムとじゃが芋炒め 竹の子煮 ジャム、マーガ 牛乳	パン 半熟目玉焼き 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 ★金目煮付け 肉じゃが 海老のぬた すまし汁	パン二種 ミートグラタン ペーコンポテトソテー マリネ スープ	～山の日～ 御飯 ★鮭ガーリックソース 南瓜クリーム煮 デザート スープ	◆冷やし中華 肉団子 ナムル デザート	御飯 豚肉と茄子の味噌炒め ブロッコリーのカニあん 白菜としめじの梅和え すまし汁	牛丼 厚揚げおろしポン酢 温玉 みそ汁	～お盆～ 御飯 ★銀鱈の味噌漬け焼き 冬瓜煮 ほうれん草のお浸し すまし汁	昼食
夕食	御飯 ◆ハンバーグおろしソース 竹輪の煮物 白菜お浸し みそ汁	御飯 ◆鶏肉五目炒め 大学芋 ナムル スープ	御飯 ◆★豚ロース照り焼き ゴーヤ炒め サラダ みそ汁	御飯 牛肉豆乳味噌煮 ごぼうと薩摩揚げの炒め物 キャベツの甘酢漬け すまし汁	麦御飯 ◆ほっけ塩焼き 里芋そぼろあん とろろ みそ汁	御飯 ◆チキングレイビーソース ジャーマンポテト サラダ スープ	御飯 ◆豚肉チンジャオ炒め さつま芋煮 冷奴 みそ汁	夕食
和洋	エネルギー 1644 kcal 脂質 44.3 g たんぱく質 59.4 g 塩分 8.9 g エネルギー 1476 kcal 脂質 44.3 g たんぱく質 56.5 g 塩分 9.0 g	エネルギー 1672 kcal 脂質 52.2 g たんぱく質 61.7 g 塩分 8.1 g エネルギー 1564 kcal 脂質 57.9 g たんぱく質 60.4 g 塩分 8.0 g	エネルギー 1616 kcal 脂質 48.1 g たんぱく質 50.5 g 塩分 7.8 g エネルギー 1639 kcal 脂質 51.1 g たんぱく質 53.2 g 塩分 7.3 g	エネルギー 1640 kcal 脂質 42.6 g たんぱく質 68.0 g 塩分 9.7 g エネルギー 1686 kcal 脂質 45.3 g たんぱく質 68.7 g 塩分 10.3 g	エネルギー 1577 kcal 脂質 40.8 g たんぱく質 59.2 g 塩分 8.6 g エネルギー 1599 kcal 脂質 54.6 g たんぱく質 60.7 g 塩分 9.2 g	エネルギー 1655 kcal 脂質 53.0 g たんぱく質 56.0 g 塩分 8.6 g エネルギー 1498 kcal 脂質 52.5 g たんぱく質 52.9 g 塩分 8.7 g	エネルギー 1624 kcal 脂質 33.0 g たんぱく質 55.4 g 塩分 8.6 g エネルギー 1541 kcal 脂質 41.2 g たんぱく質 52.0 g 塩分 8.5 g	和洋