

Weekly Menu

2026年

9月6日～9月12日

事業所名

写真は◆印のお料理のイメージです。

9月6日(日)		9月7日(月)		9月8日(火)		9月9日(水)		9月10日(木)		9月11日(金)		9月12日(土)	
													
朝食 和	御飯 厚焼き玉子 ひじき煮 ふりかけ みそ汁	朝食 洋	御飯 ハムステーキ 小松菜旨塩和え みそ汁	朝食 和	御飯 豆腐ハンバーグ 納豆 ふりかけ みそ汁	朝食 洋	御飯 玉子ロール スパゲティサラダ みそ汁	朝食 和	御飯 鰯西京漬け 竹の子煮 ふりかけ みそ汁	朝食 洋	御飯 かに玉 オクラ和え みそ汁	朝食 和	御飯 スクランブル ウィンナー みそ汁
	パン 厚焼き玉子 ひじき煮 ジャム、マーガ 牛乳		パン ハムステーキ 小松菜旨塩和え ジャム、マーガ 牛乳		パン 豆腐ハンバーグ ミニポトフ ジャム、マーガ 牛乳		パン 玉子ロール スパゲティサラダ ジャム、マーガ 牛乳		パン キャベツ玉子ソテー 竹の子煮 ジャム、マーガ 牛乳		パン かに玉 オクラ和え 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
	御飯 ◆豚カツ 大根炒り煮 焼き茄子 みそ汁		◆★うな井 錦糸卵海老しんじょう デザート すまし汁		御飯 ◆豚しゃぶの胡麻だれ 冬瓜の含め煮 キャベツの塩もみ みそ汁		◆冷やし中華 揚げ豆腐かにかまあん ナムル デザート		御飯 ◆ハンバーググレイビーソース 南瓜コンソメ煮 ブロッコリー明太マヨ和え スープ		ビーフカレー ベジタブルフライ サラダ スープ		御飯 ◆★鮭の粕漬焼き がんもとふきの煮物 ほうれん草辛子和え みそ汁
	麦御飯 ほっけ塩焼き 肉じゃが とろろ みそ汁		御飯 肉団子野菜あん 厚揚げの煮物 わかめの酢の物 みそ汁		御飯 鶏肉チリソース炒め 大学芋 もやし中華サラダ スープ		御飯 牛肉豆乳味噌煮 ごぼう炒り煮 小松菜のお浸し すまし汁		御飯 ★豚ロース生姜焼き ハムもやし炒め 白菜のゆかり和え みそ汁		御飯 ◆★カレーマスタードソース ジャーマンポテト デザート スープ		御飯 回鍋肉 炒り豆腐 キムチ和え スープ
和 洋	エネルギー 1689 kcal 脂質 47.0 g たんぱく質 60.7 g 塩分 7.7 g エネルギー 1726 kcal 脂質 51.1 g たんぱく質 60.9 g 塩分 8.3 g	和 洋	エネルギー 1633 kcal 脂質 40.0 g たんぱく質 50.0 g 塩分 6.8 g エネルギー 1666 kcal 脂質 49.1 g たんぱく質 57.1 g 塩分 7.3 g	和 洋	エネルギー 1685 kcal 脂質 54.0 g たんぱく質 58.0 g 塩分 9.8 g エネルギー 1579 kcal 脂質 59.5 g たんぱく質 54.7 g 塩分 9.8 g	和 洋	エネルギー 1606 kcal 脂質 45.3 g たんぱく質 64.6 g 塩分 8.5 g エネルギー 1529 kcal 脂質 53.8 g たんぱく質 61.9 g 塩分 8.7 g	和 洋	エネルギー 1604 kcal 脂質 38.4 g たんぱく質 54.8 g 塩分 10.7 g エネルギー 1645 kcal 脂質 44.0 g たんぱく質 57.0 g 塩分 9.9 g	和 洋	エネルギー 1635 kcal 脂質 60.4 g たんぱく質 68.3 g 塩分 9.3 g エネルギー 1698 kcal 脂質 67.4 g たんぱく質 67.9 g 塩分 9.7 g	和 洋	エネルギー 1521 kcal 脂質 44.3 g たんぱく質 61.4 g 塩分 8.8 g エネルギー 1510 kcal 脂質 55.4 g たんぱく質 62.1 g 塩分 9.1 g