

2025年02月16日(日) ~ 2025年02月28日(金)

常食

献立表

	16日(日)	17日(月)	18日(火)	19日(水)	20日(木)	21日(金)	22日(土)	23日(日)				
朝	味噌汁(さつま揚げ・小松菜) 三色いなり(白菜) (卵風味)ごはんにかうソース ソファールプレーン	味噌汁(わかめ・さつまいも) ウィンナーソテー 旅行の友 ソファール(レモン)	味噌汁(生揚げ・人参・葱) 厚焼き卵 たいみそ ソファールプレーン	味噌汁(大根・麩) 卵巻ウィンナー (のりごま)ふりかけ ソファール(レモン)	味噌汁(海苔・さつま揚げ) あんぺい君(コンソメ) (明太風味)ごはんにかうソース ソファールプレーン	味噌汁(もやし・わかめ) ウィンナーソテー 海苔香味ふりかけ ソファール(レモン)	味噌汁(里芋・揚げ・葱) 大豆と野菜のカレー煮 のり佃煮 ソファールプレーン	味噌汁(茄子・小松菜) 柳さわら西京焼き (たまご)ふりかけ ソファールプレーン				
昼	豆腐ハンバーグ和風ソース 添え(人参甘煮) 海苔和え(菜の花) 清し汁(冬瓜・三つ葉) くず餅風デザート	鶏南蛮煮 カブのマリネ エンドウのガーリック炒め ココアムース	チキンマトカレー煮 ハンパソテーソース和え ピーマンコンソメ炒め パインムース	黒糖ロール 鶏とアスパラのバター醤油焼き シーザードレッシング和え オニオンスープ コーヒー牛乳	肉団子シチュー 中華ドレッシング和え (エビ)ポテトグラタン やわらか団子(ヨモギ)	きつねうどん(温) ミニドッグ マスカットゼリー	フーチャンブルー 白菜塩昆布和え 清し汁(豆腐・三つ葉) ピーチムース	メルルーサのカレームニエル 添え(えんどう) サウザンドレッシング和え コンソメスープ(人参・コーン) バニラムース				
夕	鯖の酒蒸し 添え(モヤシ) 納豆 里芋煮	にぎり寿司 錦和え(ほうれん草) 味噌汁(海苔・麩)	鯖の幽庵焼漬け焼き 添え(ブロッコリー) 黒ごま和え(いんげん) 清し汁(麩・三つ葉)	中華丼 黒ごま和え(いんげん) 清し汁(麩・三つ葉)	鮭のオイル蒸し 南瓜サラダ 青梗菜じゃこ炒め	揚鶏ピーナッツがらめ 添え(きのこソテー) 南瓜サラダ 青梗菜じゃこ炒め	ほっけのちゃんちゃん焼 とろろ昆布和え(小松菜) エンドウの中華炒め	回鍋肉 とろろ昆布和え(小松菜) エンドウの中華炒め	茄子のはさみ揚げ 添え(ししとう) 胡麻豆腐(醤油) 菜の花バター炒め	白身魚フライ 添え(ししとう) 胡麻豆腐(醤油) 菜の花バター炒め	鯖の漬け焼き 添え(粉吹羊) 青梗菜ナムル コンニャク炒り煮	チキンソテー デミソースかけ 添え(ズッキーニ・ソテー) わさび和え(おくら) 煮付け(けんちん・冬瓜)
朝	味噌汁(ふかし・ホウレンソウ) ウィンナーソテー 金山寺味噌 ソファール(レモン)	味噌汁(ワカメ・玉葱) 半熟オムレツ 利尻ふりかけ ソファールプレーン	味噌汁(サツマイモ・青梗菜) やわらからあげのあんかけ (かつお)ふりかけ ソファール(レモン)	味噌汁(豆腐・さつま揚げ・葱) 大豆の豆乳クリーム煮 (たらこ)ふりかけ ソファールプレーン	味噌汁(海苔・じゃがいも) フランクフルト 芽株佃煮 ソファール(レモン)							
昼	サゴシの照り焼き 添え(隠元グラッセ) ゴマドレッシング和え 蒸しカボチャ(バター) オレンジ	ハヤシライス フレンチドレッシング和え アスパラ炒め 白桃ゼリー	惣菜パン(ハムカツ・スクランブルエッグ) 大根ポン酢和え コンソメスープ(じゃがいも・人参) 飲む野菜と果実 マンゴー味	鶏すき風煮 温泉卵 清し汁(麩・小松菜) バナナ	野菜味噌ラーメン 栗コロケ メロンムース							
夕	肉野菜炒め 焼き茄子 かき玉汁	揚げ魚甘酢あんかけ(赤魚) 納豆和え(菜の花) 味噌汁(蕪・麩)	焼き餃子 添え(甘煮) 納豆和え(菜の花) 味噌汁(蕪・麩)	鯖のソース漬け焼き 添え(ミックスベジ) 冷奴 なすの揚げ煮	豚と生揚げの中華炒め 冷奴 なすの揚げ煮	金目鯛の中華蒸し ゴマ酢和え(もやし) 炊き合せ(福荷、大根)	豚丼 ゴマ酢和え(もやし) 炊き合せ(福荷、大根)	真だくさんオムレツ(肉入り) 添え(ブロッコリー) ゆかり和え(法蓮草) 長いものバター炒め	ポークチャップ 添え(ブロッコリー) ゆかり和え(法蓮草) 長いものバター炒め			

選択食のある日は、左がA献立、右がB献立です。  
都合により献立を変更させて戴く場合があります。