

2025年05月16日(金)～2025年05月31日(土)
常食

献立表

	16日(金)		17日(土)		18日(日)		19日(月)		20日(火)		21日(水)		22日(木)		23日(金)	
朝	味噌汁(ジャガイモ・ワカメ) チキンスティック(2本) (のりごま)ふりかけ ソファール(レモン)		味噌汁(青梗菜・薄揚げ) スクランブルエッグ のり佃煮 ソファールプレーン		味噌汁(あおさ・豆腐) (冷)赤魚みりん焼き (たまご)ふりかけ ソファールプレーン		味噌汁(わかめ・白菜) やわらからあげのあんかけ(和) 金山寺味噌 ソファール(レモン)		味噌汁(ジャガイモ・玉葱) 柳さわら西京焼き 利尻ふりかけ ソファールプレーン		味噌汁(薄揚げ・冬瓜) 大豆の豆乳クリーム煮 (かつお)ふりかけ ソファール(レモン)		味噌汁(麩・白菜) 信田巻き (たらこ)ふりかけ ソファールプレーン		味噌汁(人参サツマ揚げ) ウィンナーソーテ 芽株佃煮 ソファール(レモン)	
昼	あんかけ焼きそば 小松菜のナムル 白桃ゼリー		鯖の生姜煮 添え(サツマイモ甘煮) カリフラワーサラダ 焼き茄子(温) 芋ようかん		ほっけのレモン醤油ソーテ 添え(アスパラ) ブロッコリーのサラダ 里芋のガーリック炒め ゴールデンキウイ		鮭の味噌漬け焼き 添え(小松菜) 大根のマリネ 南瓜そぼろあんかけ あんころ餅風デザート		豚肉生姜焼き 添え(インゲン) キャベツポン酢和え 茄子オランダ煮 パインムース		黒糖ロール いちご&マーガリン 鶏の黒胡椒ダレ 添え(カリフラワー) ピーマンコンソメ炒め サツマイモのツナサラダ		鶏の味噌マスタート [＊] がけ 添え(ミックスベジ) のり佃和え(青梗菜) アスパラとしめじのソーテ 手作りいちごプリン		肉うどん なめ茸和え(小松菜) バナナ	
タ	おひのふにエビバター・キン郡がけ 添え(人参グロッセ) ピザロール ささみ和え(オクラ)	鶏のコチュジャンマヨ炒め ピーナッツ和え(いんげん) 冬瓜のコンソメ煮 ピザロール ささみ和え(オクラ)	鶏の葱塩炒め 添え(人参グロッセ) 冬瓜のコンソメ煮		肉団子シチュー ハニーマスタード [＊] 和え 菜の花のソーテ		鶏肉の照り煮 添え(ししとう) ツナ和え(人参) 長いものバター炒め		魚のパン粉焼き(シイラ) 添え(エンドウ) ほうれん草ナムル コーンクリームポタージュ	大分風鶏天 添え(エンドウ) ほうれん草ナムル コーンクリームポタージュ	メルルーサの漬け焼き 添え(ブロッコリー・人参) 黒ごま和え(菜の花) 清し汁(豆腐・水菜)	鶏の治部煮 添え(野菜ソーテ) わさび和え(おくら) 茶碗蒸し	太刀魚の塩焼き 添え(野菜ソーテ) わさび和え(おくら) 茶碗蒸し	焼き肉 添え(野菜ソーテ) わさび和え(おくら) 茶碗蒸し	ほっけの磯辺焼き 添え(人参甘煮) ささみ和え(モヤシ) 柚子味噌煮(里芋)	豚肉の味噌漬け焼き 添え(人参甘煮) ささみ和え(モヤシ) 柚子味噌煮(里芋)

	24日(土)		25日(日)		26日(月)		27日(火)		28日(水)		29日(木)		30日(金)		31日(土)	
朝	味噌汁(南瓜・油揚げ) さばみりん焼き ゆかり ソファールプレーン		味噌汁(ワカメ・麩) やわらからあげのあんかけ(洋) (卵風味)ごはんに合うソース ソファールプレーン		味噌汁(白菜人参) 三色いなり(キャベツ) 旅行の友 ソファール(レモン)		味噌汁(サツマイモ・葱) スクランブルエッグ たいみそ ソファールプレーン		味噌汁(里芋・ふかし) 信田巻き 海苔香味ふりかけ ソファール(レモン)		味噌汁(大根油揚げ) ウィンナーソーテ (明太風味)ごはんに合うソース ソファールプレーン		味噌汁(南瓜・玉葱) やわらからあげのあんかけ(和) (のりごま)ふりかけ ソファール(レモン)		味噌汁(白菜人参) 白身魚のふんわり天 のり佃煮 ソファールプレーン	
昼	レモンチキン 添え(アスパラ) ピーナッツ和え(もやし) ブロッコリーのコンソメ煮 オレンジ		鮭の味噌漬焼き 添え(オクラ) 胡麻豆腐(ごまドレ) えんどう卵炒め 栗ようかん		カレイおろし煮 ゴボウサラダ 菜の花・バター炒め やわらか団子(黒ごま)		鶏の漬焼き 添え(ししとう) 粒マスタードのキャロットラベ ジャガイモのそぼろあんかけ メロンムース		サンドイッチ(ハム、タコ) ブロッコリーのサラダ 中華スープ(ミックスベジ) ゴールデンキウイ		わかめご飯 ほっけの塩焼き 添え(小松菜) 錦和え(もやし) アスパラ・コン炒め 白ようかん		スパゲティ(タコクリーム) 青梗菜とエリンギの炒め物 オレンジ		はちみつ照り焼きチキン 添え(インゲン) ゆかり和え(法蓮草) 錦糸えびしんじょう バナナ	
タ	赤魚粕漬け焼き 添え(インゲン) カリフラワーサラダ 煮付け(ふかし、冬瓜)		鶏の漬け焼き七味がけ 添え(小松菜) 揚げなすの南蛮漬け(冷) オニオンスープ		炒飯 青梗菜ナムル 野菜のチーズマヨ焼き		メルルーサフライ 添え(ズッキーニソーテ) パプリカのマリネ ほうれんそうのソーテ	豚しゃぶししゃぶ(温) パプリカのマリネ ほうれんそうのソーテ	鮭のオイル蒸し レタスサラダ 含め煮(豆腐・隠元)	青根肉鯉(チンジャオロース) レタスサラダ 含め煮(豆腐・隠元)	ビーフカレー カリフラワーサラダ スナッペンエンドウのバター炒め	煮魚(しいら) 添え(人参甘煮) カリフラワーサラダ スナッペンエンドウのバター炒め	蒸し鶏・ネギ塩レモン 添え(小松菜) ビーマンの塩昆布和え 卵のコンソメスープ	すずきのふにエビ和風あんかけ 添え(サツマイモ甘煮) ビーマンの塩昆布和え 卵のコンソメスープ	煮魚(赤魚) 添え(サツマイモ甘煮) 卵豆腐 清し汁(麩・三ツ葉)	

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。