

2025年08月16日(土) ～ 2025年08月31日(日)
常食

献立表

	16日(土)		17日(日)		18日(月)		19日(火)		20日(水)		21日(木)		22日(金)		23日(土)	
朝	味噌汁(わかめ・うずまき麩) スクランブルエッグ ゆかり ソファール(元気)		味噌汁(茄子・小松菜) やわらかチキン照焼風 (卵風味)ごはんに合うソース ソファール(元気)		味噌汁(さつま揚げ・大根) 信田巻き 旅行の友 ソファール(元気)		味噌汁(ふかし・白菜) 柳さわら西京焼き たいみそ ソファール(元気)		味噌汁(里芋・玉葱) ウィンナーソテー 海苔香味ふりかけ ソファール(元気)		味噌汁(南瓜・人参) 赤魚みりん焼き (明太風味)ごはんに合うソース ソファール(元気)		味噌汁(ほうれん草・薄揚げ) 半熟オムレツ (のりごま)ふりかけ ソファール(元気)		味噌汁(大根・人参) さば塩焼き のり佃煮 ソファール(元気)	
昼	シイラのムニエルオニオンソースがけ 添え(人参グラッセ) 辛子と和え(オクラ) あんかけ豆腐 キウイ		車麩卵とじ * 胡麻豆腐(醤油) ほうれん草とコーンの中華炒め 白ようかん		豆腐ハンバーグ和風ソース 添え(インゲン) わさび和え(菜の花) クリーム煮(冬瓜) りんごムース		タンドリーチキン 添え(エンドウ) トマトのマリネ じゃが海苔塩炒め 手作りチョコプリン		豆乳ロール チョコブラック&ホワイト オムレツ(デミグラスソース) キャベツサラダ 中華スープ(アスパラ) コーヒー牛乳		かれいの塩焼 添え(隠元グラッセ) ブロッコリーのサラダ 里芋とにんじんの煮付 手作りプリン		* 冷やし中華(ハム) * * ズッキーニのチーズ焼き くず餅風デザート		鶏肉の甘酢照り焼き 添え(オクラ) ドレッシング和え(カリフラワー) アスパラとパプリカのソテー いちごムース	
タ	鶏肉の韓国風ソースがらめ 添え(葱) マヨネーズ和え(ブロッコリー) かぶのコンソメ煮		チキンのブラウنشチュー * ピーナッツ和え(いんげん) きのこソテー		鮭の漬け焼き 添え(ビーマンソテー) カリフラワーとカニのサラダ コンソメスープ(ミックスベジ)		赤魚粕漬け焼き 添え(ししとう) 納豆 もずくスープ	鶏肉の焼き浸し * 納豆 もずくスープ	スズキの生姜醤油焼き 添え(ブロッコリー) 黒ごま和え(青梗菜) コンクリームポタージュ	水晶鶏(冷) * 黒ごま和え(青梗菜) コンクリームポタージュ	チキン南蛮 添え(ビーマンソテー) なめ茸和え(小松菜) さつまいもバター醤油からめ	エビチリ * なめ茸和え(小松菜) さつまいもバター醤油からめ	白身魚の香味ダレかけ 添え(ししとう) トマトのサラダ(トレカケ) コンソメスープ(玉葱・キャベ)	鶏とアスパラのバター醤油焼き * トマトのサラダ コンソメスープ(玉葱・キャベ)	しいらの漬け焼き 添え(人参グラッセ) なすの南蛮漬け(冷) たまごスープ	

	24日(日)	25日(月)	26日(火)	27日(水)	28日(木)	29日(金)	30日(土)	31日(日)				
朝	味噌汁(玉葱・小松菜) フランクフルト (たまご)ふりかけ ソファール(元氣)	味噌汁(ふかし・玉葱) 三色いなり(エンドウ) 金山寺味噌 ソファール(元氣)	味噌汁(茄子・葱) 卵巻ウィンナー 利尻ふりかけ ソファール(元氣)	味噌汁(大根・わかめ) やわらかあげのあんかけ(和) (かつお)ふりかけ ソファール(元氣)	味噌汁(あおさ・玉葱) あんぺい君(コンソメ) (たらこ)ふりかけ ソファール(元氣)	味噌汁(麩ミツハ) 信田巻き 芽株佃煮 ソファール(元氣)	味噌汁(さつま・わかめ・葱) 三色いなり(白菜) ゆかり ソファール(元氣)	味噌汁(ふかし・玉葱) 赤魚みりん焼き (卵風味)ごはんにか合うソース ソファール(元氣)				
昼	鮭の蒸し焼き(キャ・シメ・ニン) * 長芋短冊 南瓜のレモン煮 抹茶ようかん	煮魚(青筋魚) 添え(花豆腐桃) のり佃煮和え(オクラ) いんげんと人参のソテー ココアムース	メルルーサの味噌マヨ焼き 添え(人参グラッセ) 寒天寄せ 冬瓜の中華煮 マスカットゼリー	バターロール チョコブラック&ホワイト ポパイーズオムレツ 添え(ズッキーニソテー) コンソメスープ(アスパラ・コーン) カリフラワーとカニのサラダ	鯖のみぞれ煮 * 棒々鶏サラダ もやし炒め ぶどうムース	* スパゲティー(たらこ) * 梅菜和え(ほうれん草) * 西瓜	鶏の酒蒸し 添え(青梗菜) ツナ和え(人参) 冬瓜カニあんかけ ようかん	鮭のムニエル 添え(隠元グラッセ) マカロニサラダ (エビ)ポテトグラタン みかんゼリー				
タ	チキンカレー * 酢味噌和え(菜の花) 里芋のガーリック炒め	(巡回食)オムライス * もやし塩昆布和え ほうれんそうソテー	鶏肉のガーリック漬け焼き 添え(ブロッコリー) オニオンスープ ツナ和え(人参)	赤魚のおろし煮 添え(ブロッコリー) オニオンスープ ツナ和え(人参)	豚肉の黒糖酢炒め * ゴマ和え(小松菜) 蒸しカボチャ(バター)	ほっけのレモンバター醤油ステーキ 添え(野菜ソテー) ゴマ和え(小松菜) 蒸しカボチャ(バター)	鶏肉チリソースかけ 添え(エンドウ) きゅうりとちくわのマヨネーズ和え ミネストローネ	かれいの照り焼き 添え(エンドウ) きゅうりとちくわのマヨネーズ和え ミネストローネ	ふくらぎの漬け焼き 添え(オクラ) ナムル(いんげん) ポトフ	鶏肉カレーチャップ炒め * ナムル(いんげん) ポトフ	西京漬け焼き(サゴシ) 添え(アスパラ) カリフラワーとハムのサラダ 高野豆腐卵とじ	牛肉のトマト煮 * わさび和え(菜の花) 明石焼き風

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。