

# 掲示用献立表

## ミキサー食（Aメニュー）

| 日付   | 2025年12月01日(月)                                                  | 2025年12月02日(火)                                                           | 2025年12月03日(水)                                                           | 2025年12月04日(木)                                                   | 2025年12月05日(金)                                                            | 2025年12月06日(土)                                                | 2025年12月07日(日)                                                        | 2025年12月08日(月)                                                   |
|------|-----------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|
| 朝食   | 全粥<br>味噌汁(青梗菜・里芋)<br>柳さわら西京焼き<br>金山寺味噌<br>ソファール(元氣)             | 全粥<br>味噌汁(白菜・豆腐)<br>あんぺい君(コンソメ)<br>利尻ふりかけ<br>ソファール(元氣)                   | 全粥<br>味噌汁(あおさ海苔・玉葱)<br>やわらかからあげのあんかけ(和)<br>(かつお)ふりかけ<br>ソファール(元氣)        | 全粥<br>味噌汁(さつまいも・葱)<br>さば塩焼き<br>(たらこ)ふりかけ<br>ソファール(元氣)            | 全粥<br>味噌汁(冬瓜・ほうれん草)<br>スクランブルエッグ<br>芽株佃煮<br>ソファール(元氣)                     | 全粥<br>味噌汁(わかめ・うずまき麩)<br>フランクフルト<br>ゆかり<br>ソファール(元氣)           | 全粥<br>味噌汁(茄子・小松菜)<br>やわらかチキン照焼風<br>(卵風味)ごはんに合うソース<br>ソファール(元氣)        | 全粥<br>味噌汁(さつま揚げ・大根)<br>信田巻き<br>旅行の友<br>ソファール(元氣)                 |
| 昼食   | 全粥<br>鮭の塩麹焼<br>添え(パプリカソテー)<br>お浸し(法蓮草)<br>クリーム煮(冬瓜)<br>バナナ      | 全粥<br>レモンチキン<br>添え(Gアスパラ)<br>トマトとアボカドのドレッシングがけ<br>コンソメスープ(じゃが)<br>手作りプリン | 全粥<br>*<br>トマトチーズオムレツ<br>添え(ほうれん草)<br>ブロッコリーサラダ<br>コーンクリームポタージュ<br>白桃ゼリー | 全粥<br>鶏と玉葱のボン酢炒め<br>*<br>ゴマ和え(小松菜)<br>清し汁(麩)<br>白ようかん            | 全粥<br>鶏の塩麹焼<br>添え(小松菜)<br>カリフラワーサラダ<br>じゃが芋甘辛炒め<br>いちごムース                 | 全粥<br>車麩卵とじ<br>*<br>粒マスタードのキャロットラペ<br>ほうれん草とコーンの中華炒め<br>白桃ゼリー | 全粥<br>シイラのムニエルオニオンソースがけ<br>添え(人参グラッセ)<br>辛子和え(オクラ)<br>あんかけ豆腐<br>芋ようかん | 全粥<br>豆腐ハンバーグ和風ソース<br>添え(インゲン)<br>わさび和え(菜の花)<br>クリーム煮(冬瓜)<br>りんご |
| 夕食   | 全粥<br>蒸し鶏 梅肉ソース<br>添え(オクラ)<br>いんげんのツナ和え<br>清し汁(三つ葉ふかし)          | 全粥<br>かれいの照り焼き<br>添え(ししとう)<br>カリフラワーサラダ<br>キャベツとベーコンの中華炒め                | 全粥<br>鰯のバター醤油焼き<br>添え(エンドウ)<br>ささみ和え(人参)<br>そぼろ煮(大根)                     | 全粥<br>赤魚のおろし煮<br>添え(花豆腐黄)<br>ゆかり和え(白菜)<br>ピーマンコンソメ炒め             | 全粥<br>白身魚のガリバタソテー<br>添え(オクラ)<br>レタスサラダ<br>南瓜のレモン煮                         | 全粥<br>チキンのブラウンシチュー<br>*<br>練りピーナッツ和え(いんげん)<br>アスパラソテー         | 全粥<br>鶏肉の韓国風ソースがらめ<br>添え(葱)<br>マヨネーズ和え(ブロッコリー)<br>かぶのコンソメ煮            | 全粥<br>鮭の漬け焼き<br>添え(ピーマンソテー)<br>カリフラワーとカニのサラダ<br>コンソメスープ(ミックスベジ)  |
| 一日合計 |                                                                 |                                                                          |                                                                          |                                                                  |                                                                           |                                                               |                                                                       |                                                                  |
| 日付   | 2025年12月09日(火)                                                  | 2025年12月10日(水)                                                           | 2025年12月11日(木)                                                           | 2025年12月12日(金)                                                   | 2025年12月13日(土)                                                            | 2025年12月14日(日)                                                | 2025年12月15日(月)                                                        |                                                                  |
| 朝食   | 全粥<br>味噌汁(ふかし・白菜)<br>柳さわら西京焼き<br>たいみそ<br>ソファール(元氣)              | 全粥<br>味噌汁(里芋・玉葱)<br>ウィンナーソテー<br>海苔香味ふりかけ<br>ソファール(元氣)                    | 全粥<br>味噌汁(南瓜・人参)<br>赤魚みりん焼き<br>(明太風味)ごはんに合うソース<br>ソファール(元氣)              | 全粥<br>味噌汁(ほうれん草・薄揚げ)<br>半熟オムレツ<br>(のりごま)ふりかけ<br>ソファール(元氣)        | 全粥<br>味噌汁(大根・人参)<br>さば塩焼き<br>のり佃煮<br>ソファール(元氣)                            | 全粥<br>味噌汁(玉葱・小松菜)<br>フランクフルト<br>(たまご)ふりかけ<br>ソファール(元氣)        | 全粥<br>味噌汁(ふかし・玉葱)<br>三色いなり(エンドウ)<br>金山寺味噌<br>ソファール(元氣)                |                                                                  |
| 昼食   | 全粥<br>タンダーリーチキン<br>添え(エンドウ)<br>トマトのマリネ<br>じゃが海苔塩炒め<br>手作りチョコプリン | 全粥<br>*<br>オムレツ(デミグラスソース)<br>トマトとアボカドのサラダ(ドレかけ)<br>中華スープ(アスパラ)<br>みかんゼリー | 全粥<br>かれいの塩焼<br>添え(インゲン)<br>ブロッコリーのサラダ<br>里芋とにんじんの煮付<br>手作りプリン           | 全粥<br>鶏肉生姜焼<br>添え(青梗菜)<br>卵豆腐<br>クリーム煮(冬瓜)<br>くず餅風デザート           | 全粥<br>鶏肉の甘酢照り焼き<br>添え(オクラ)<br>ドレッシング和え(カリフラワー)<br>アスパラとパプリカのソテー<br>いちごムース | 全粥<br>鮭の蒸し焼き<br>*<br>長芋とろろ<br>南瓜のレモン煮<br>抹茶ようかん               | 全粥<br>鶏の漬け焼き七味がけ<br>添え(ししとう)<br>のり佃煮和え(オクラ)<br>いんげんと人参のソテー<br>ココアムース  |                                                                  |
| 夕食   | 全粥<br>赤魚粕漬け焼き<br>添え(ししとう)<br>なすの南蛮漬け(冷)<br>春雨スープ                | 全粥<br>スズキの生姜醤油焼き<br>添え(ブロッコリー)<br>黒ごま和え(青梗菜)<br>コーンクリームポタージュ             | 全粥<br>鶏の漬焼き<br>添え(ピーマンソテー)<br>胡麻和え(小松菜)<br>さつまいもバター醤油からめ                 | 全粥<br>白身魚の香味ダレかけ<br>添え(ししとう)<br>トマトのサラダ(ドレかけ)<br>コンソメスープ(人参・キャベ) | 全粥<br>しいらの漬け焼き<br>添え(人参グラッセ)<br>なすの南蛮漬け(冷)<br>たまごスープ                      | 全粥<br>チキンカレー<br>*<br>酢味噌和え(菜の花)<br>里芋のガーリック炒め                 | 全粥<br>しいらのソテー<br>添え(Gアスパラ)<br>錦和え(ほうれん草)<br>赤だし(麩・わかめ)                |                                                                  |
| 一日合計 |                                                                 |                                                                          |                                                                          |                                                                  |                                                                           |                                                               |                                                                       |                                                                  |