

2026年01月01日(木) ~ 2026年01月15日(木)
常食

献立表

1日(木)		2日(金)		3日(土)		4日(日)		5日(月)		6日(火)		7日(水)		8日(木)	
朝	吸物 大根寿司(ぶり) (たらこ)ふりかけ 盛り合わせ ソフール(元気)	味噌汁(人参サツマ揚げ) 盛り合わせ 芽株佃煮 ソフール(元気)	味噌汁(海苔・ジャガ) 盛り合わせ ゆかり ソフール(元気)	味噌汁(ワカメ・麸) 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 ソフール(元気)	味噌汁(里芋人参) 三色いなり(ホウレンソウ) 旅行の友 ソフール(元気)	味噌汁(サツマイモ・葱) スクランブルエッグ たいみそ ソフール(元気)	味噌汁(里芋・ふかし) 信田巻き 海苔香味ふりかけ ソフール(元気)	味噌汁(大根油揚) フランクフルト (明太風味)ごはんに合うソース ソフール(元気)							
昼	赤飯 鶏の味噌マスター+かけ 添え(オクラ) 黒豆・えびす お雑煮 和菓子	サゴシの照り焼き 添え(人参甘煮) 伊達巻・お多福・芋きん 清し汁(麩・小松菜) 新春デザート	鶏のムニエル 添え(隠元グラッセ) 盛り合わせ 南瓜のレモン煮 和菓子	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(しとう) 粒マスターのキャロットラペ ジャガイモのそぼろあんかけ メロンムース	黒糖ロール チョコブーラック&ホワイト 鶏のケチャップ炒め ブロッコリーのサラダ 中華スープ(ミックスベジ) コーヒー牛乳	かおりご飯 ほっけの塩焼き 添え(小松菜) 錦和え(もやし) アスパラベーコン炒め 白ようかん							
夕	昆布〆刺身(鰯) * 昆布巻・数の子・きん 筑前煮	松風焼き(豆腐入り) 添え(エンドウ) どうろ昆布和え(葉の花) 炊き合わせ	赤魚の甘酢あんかけ 卵豆腐 煮物	鶏の漬け焼き七味がけ 添え(小松菜) ブロッコリーのサラダ オニオンスープ	焼き餃子 添え(Gアスパラ) カリフラワーサラダ 南瓜のレモン煮	メルルーサのムニエル 添え(カリフラワー) パブリカのマリネ ほうれんそうのソテー	鮭のオイル蒸し * サラダ 含め煮(豆腐・隠元)	青根肉絲(テンジャロース) * 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 スナップエンドウのバター炒め	鯖の梅しそソースがけ 添え(人参甘煮) カリフラワーサラダ スナップエンドウのバター炒め					
9日(金)		10日(土)		11日(日)		12日(月)		13日(火)		14日(水)		15日(木)			
朝	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 ソフール(元気)	味噌汁(白菜人参) 白身魚のふんわり天 のり佃煮 ソフール(元気)	味噌汁(里芋・あおさ海苔) 大豆の豆乳クリーム煮 (たまご)ふりかけ ソフール(元気)	味噌汁(きやべつ・大根) 信田巻き 金山寺味噌 ソフール(元気)	味噌汁(ワカメ・さつまいも) 半熟オムレツ 利尻ふりかけ ソフール(元気)	味噌汁(さつま揚げ・小松菜) あんぺい君(コンソメ) (かつお)ふりかけ ソフール(元気)	味噌汁(茄子・生揚げ) 卵巻ウインナー (たらこ)ふりかけ ソフール(元気)								
昼	* 味噌ラーメン * ツナ和え(大根) * バニラムース	はちみつ照り焼きチキン 添え(人参グラッセ) ゆかり和え(法蓮草) 錦糸えびしんじょう バナナ	ほっけの漬け焼き 添え(エンドウ) 梅菜和え(白菜) 煮付け(麩、人参) 芋ようかん	豚肉の山椒漬け焼き 添え(野菜ソテー) のり佃和え(青梗菜) 中華スープ(豆腐・水菜) あんころ餅風デザート	バジルチキン 添え(ミックスベジ) カリフラワーとアボカドのサラダ オニオンスープ マスカットゼリー	レーズンロール チキンソテーアップルソース漬け焼き 添え(Gアスパラ) マカロニサラダ コーンクリームホタテージュ 飲む野菜と果実 グレープ	梅菜飯ご飯 かれいの塩焼 添え(青梗菜) カリフラワーとカニのサラダ 南瓜のレモン煮 手作りほうじ茶プリン								
夕	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	赤魚の塩麹焼 添え(サツマイモ甘煮) 卵豆腐 清し汁(麩・葱)	鶏丼 温泉卵 ツナ和え(小松菜) 味噌汁(三つ葉・蒲鉾)	鮭のイタリア風 添え(オクラ) モヤシ辛子マヨ和え 清し汁(三つ葉・かまぼこ)	しいらの漬け焼き 添え(しとう) パブリカのマリネ 白菜のコンソメ煮	ハンバーグ(照焼ソース) 添え(キャベツ) パブリカのマリネ 白菜のコンソメ煮	竹輪チーズ磯辺揚げ 添え(キャベツ) お浸し(法蓮草) 人参卵炒め	鶏の赤味噌だれがけ 添え(キャベツ) お浸し(法蓮草) 人参卵炒め	肉じゃが * 錦和え(もやし)	鯖の竜田揚げ 添え(エンドウ) 錦和え(もやし) ビーマンとちくわの味噌炒め					

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。