

掲示用献立表

ミキサー食（A メニュー）

日付	2026年01月01日(木)	2026年01月02日(金)	2026年01月03日(土)	2026年01月04日(日)	2026年01月05日(月)	2026年01月06日(火)	2026年01月07日(水)	2026年01月08日(木)
朝食	全粥 吸物 *(たらこ)ふりかけ 盛り合わせ ソフルール(元気)	全粥 味噌汁(人参サツマ揚げ) 盛り合わせ 芽株佃煮 ソフルール(元気)	全粥 味噌汁(海苔・ジャガ) 盛り合わせ ゆかり ソフルール(元気)	全粥 味噌汁(ワカメ・麩) やわらからあげのあんかけ(洋) 三色いなり(ホウレンソウ) 卵風味ごはんに合うソース ソフルール(元気)	全粥 味噌汁(里芋人参) 旅行の友 ソフルール(元気)	全粥 味噌汁(サツマイモ・葱) スクランブルエッグ たいみそ ソフルール(元気)	全粥 味噌汁(里芋・ふかし) 信田巻き 海苔香味ふりかけ ソフルール(元気)	全粥 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 ソフルール(元気)
昼食	全粥 *鶏の味噌マスターとがけ 添え(オクラ) えびす お雑煮 葛ごり(小豆)	全粥 サゴシの照り焼き 添え(人参甘煮) 伊達巻・芋きん 清し汁(麩・小松菜) 新春デザート	全粥 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 みたらし団子風デザート	全粥 鮭の味噌漬焼き 添え(オクラ) カリフラワーーサラダ えんどう卵炒め 栗ようかん	全粥 カレイおろし煮 *ドレッシング和え(カリフラワー・人参) 菜の花バター炒め マスカットゼリー	全粥 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	全粥 *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) ココアムース	全粥 *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
夕食	全粥 煮魚(メル) *昆布巻・きんとん 筑前煮	全粥 松風焼き(豆腐入り) 添え(エンドウ) とろろ昆布和え(菜の花) 炊き合わせ	全粥 赤魚の甘酢あんかけ 卵豆腐 煮物	全粥 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	全粥 焼き餃子 添え(Gアスパラ) カリフラワーーサラダ 南瓜のレモン煮	全粥 メルルーサのムニエル 添え(カリフラワー) パプリカのマリネ ほうれんそうのソテー	全粥 鮭のつけ焼き 添え(オクラ) サラダ 含め煮(豆腐・隠元)	全粥 チキンカレー *カリフラワーーサラダ スナップエンドウのバター炒め
一日合計								
日付	2026年01月09日(金)	2026年01月10日(土)	2026年01月11日(日)	2026年01月12日(月)	2026年01月13日(火)	2026年01月14日(水)	2026年01月15日(木)	
朝食	全粥 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 ソフルール(元気)	全粥 味噌汁(白菜人参) 白身魚のふんわり天 のり佃煮 ソフルール(元気)	全粥 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 ソフルール(元気)	全粥 味噌汁(きやべつ・大根) 信田巻き 金山寺味噌 ソフルール(元気)	全粥 味噌汁(ワカメ・さつまいも) 半熟オムレツ 利尻ふりかけ ソフルール(元気)	全粥 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 ソフルール(元気)	全粥 味噌汁(茄子・生揚げ) 卵巻ウインナー (たらこ)ふりかけ ソフルール(元気)	
昼食	全粥 かれいの塩焼 添え(オクラ) ツナ和え(大根) 味噌スープ バニラムース	全粥 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	全粥 ほっけの漬け焼き 添え(エンドウ) 梅葉和え(白菜) 煮付け(麩、人参) 芋ようかん	全粥 鶏肉の山椒漬け焼き 添え(野菜ソテー) のり佃和え(青梗菜) 中華スープ(豆腐・水菜) あんこう餅風デザート	全粥 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	全粥 チキンステーキアップソース漬け焼き 添え(Gアスパラ) マカラニサラダ コーンクリームホタージュ みかんゼリー	全粥 *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	
夕食	全粥 蒸し鶏 ネギ塩レモン 添え(小松菜) ピーマンの塩昆布和え 卵のコンソメスープ	全粥 赤魚の塩麹焼 添え(サツマイモ甘煮) 卵豆腐 清し汁(麩・葱)	全粥 鶏丼 なすの南蛮漬け(冷) ツナ和え(小松菜) 味噌汁(三つ葉・蒲鉾)	全粥 鯖のイタリア風 添え(オクラ) モヤシ辛子マヨ和え 清し汁(三つ葉・かまぼこ)	全粥 しいらの漬け焼き 添え(しとう) パプリカのマリネ 白菜のコンソメ煮	全粥 メルルーサの漬け焼き 添え(キャベツ) お浸し(法蓮草) 人参卵炒め	全粥 肉じゃが *錦和え(もやし) ピーマンとちくわの味噌炒め	
一日合計								