

# 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 ソフール(元氣)	全粥 味噌汁(人参サツマ揚げ) 盛り合わせ 芽株佃煮 ソフール(元氣)	全粥 味噌汁(海苔・ジャガ) 盛り合わせ ゆかり ソフール(元氣)	全粥 味噌汁(ワカメ・麩) やわらか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(元氣)	全粥 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(元氣)	全粥 味噌汁(サツマイモ・葱) スクランブルエッグ たいみそ ソフール(元氣)	全粥 味噌汁(里芋・ふかし) 信田巻き 海苔香味ふりかけ ソフール(元氣)	全粥 味噌汁(大根油揚げ) フランクフルト (明太風味)ごはんに合うソース ソフール(元氣)
昼食	全粥 ＊ 鶏の味噌マスタートがけ 添え(オクラ) えびす お雑煮 葛ごごり(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(ししとう) 粒マスタードのキャロットラペ 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(エントウ) 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(アスパラ) カリフラワーサラダ 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 ＊ カリフラワーサラダ スナッPEnd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) やわらかからあげのあんかけ(和) (のりごま)ふりかけ ソフール(元氣)	全粥 味噌汁(白菜人参) 白身魚のふんわり天 のり佃煮 ソフール(元氣)	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 ソフール(元氣)	全粥 味噌汁(きゃべつ・大根) 信田巻き 金山寺味噌 ソフール(元氣)	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 ソフール(元氣)	全粥 味噌汁(さつま揚げ・小松菜) あんべい君(コンソメ) (かつお)ふりかけ ソフール(元氣)	全粥 味噌汁(茄子・生揚げ) 卵巻ウィンナー (たらこ)ふりかけ ソフール(元氣)	
昼食	全粥 かれの塩焼 添え(オクラ) ツナ和え(大根) 味噌スープ バナナムース	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) 梅菜和え(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) あんころ餅風デザート	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 チキンソテーアップルソース漬け焼き 添え(アスパラ) マカロニサラダ コーンクリームポタージュ みかんゼリー	全粥 ＊ かれの塩焼 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								