

2026年02月01日(日) ～ 2026年02月15日(日)
常食

献立表

	1日(日)		2日(月)		3日(火)		4日(水)		5日(木)		6日(金)		7日(土)		8日(日)	
朝	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 ソフール(元氣)		味噌汁(さつま揚げ・大根) 信田巻き 旅行の友 ソフール(元氣)		味噌汁(ふかし・白菜) 柳さわら西京焼き たいみそ ソフール(元氣)		味噌汁(里芋・玉葱) ウィンナーソテー 海苔香味ふりかけ ソフール(元氣)		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 ソフール(元氣)		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 ソフール(元氣)		味噌汁(大根・人参) さば塩焼き のり佃煮 ソフール(元氣)		味噌汁(玉葱・小松菜) フランクフルト (たまご)ふりかけ ソフール(元氣)	
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 芋ようかん		ハンバーグ(照焼ソース) 添え(インゲン) わさび和え(菜の花) クリーム煮(冬瓜) いちご		鶏肉の焼き浸し * 梅肉和え(ほうれん草) ピー玉炒め 和菓子		米粉ロール チョコブラック&ホワイト オムレツ(デミグラスソース) トマトとアボカドのサラダ 中華スープ(アスパラ) 飲む野菜と果実 グレープ		かれいの塩焼 添え(隠元グラッセ) 酢の物(タコとわかめ) 里芋とにんじんの煮付 手作りプリン		* 焼きそば * 温泉卵 * 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		鮭の蒸し焼き * 長芋短冊 南瓜のレモン煮 抹茶ようかん	
夕	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) かぶの中華煮		鮭の漬け焼き 添え(エンドウ) カリフラワーとカニのサラダ 味噌汁(わかめ・麩)		赤魚粕漬け焼き 添え(ししとう) 納豆 けんちん汁	牛時雨煮 * 納豆 けんちん汁	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) コーンクリームポタージュ	豆腐の肉巻き 添え(ブロッコリー) 黒ごま和え(青梗菜) コーンクリームポタージュ	手作りチーズハムカツ 添え(ピーマンソテー) なめ茸和え(小松菜) さつまいもバター醤油からめ	金目鯛の味噌漬焼き 添え(ピーマンソテー) なめ茸和え(小松菜) さつまいもバター醤油からめ	白身魚の香味ダレかけ 添え(ししとう) トマトのサラダ コンソメスープ(人参・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(人参・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) 味噌汁(卵・三つ葉)		チキンカレー * 酢味噌和え(菜の花) 里芋のガーリック炒め	

	9日(月)		10日(火)		11日(水)		12日(木)		13日(金)		14日(土)		15日(日)			
朝	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) やわらかからあげのあんかけ(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)ごはんには合うソース ソファール(元氣)			
昼	鶏の漬け焼き七味がけ 添え(ししとう) 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(オクラ) 寒天寄せ(えび) 冬瓜の中華煮 バナナ		黒糖ロール チョコブラック&ホワイト ホイッパーズオムレツ 添え(人参グラッセ) 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		* きつねそば * 梅菜和え(ほうれん草) * みたらし団子風デザート		鶏の酒蒸し 添え(青梗菜) ツナ和え(人参) 冬瓜カニあんかけ 和菓子		鮭のムニエル 添え(隠元グラッセ) マカロニサラダ ミニシューマイ りんご			
夕	煮魚(金目鯛) 添え(アスパラ) 錦和え(ほうれん草) 春雨スープ		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 * 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)		鶏肉チリソースかけ 添え(エンドウ) きゅうりとちくわのさっぱり和え ミルクスープ(ミルクスベシ)	かれいの照り焼き 添え(エンドウ) きゅうりとちくわのさっぱり和え ミルクスープ(ミルクスベシ)	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) たこ焼き			

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。