

2026年05月01日(金)～2026年05月15日(金)
 常食

献立表

	1日(金)	2日(土)	3日(日)	4日(月)	5日(火)	6日(水)	7日(木)	8日(金)		
朝	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 ソファール(元気)	味噌汁(うずまき麩・じゃがいも) 白身魚のふんわり天 のり佃煮 ソファール(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 ソファール(元気)	味噌汁(南瓜・ほうれん草) 信田巻き 金山寺味噌 ソファール(元気)	味噌汁(わかめ・さつまいも) プレーンオムレツ(和風) 利尻ふりかけ ソファール(元気)	味噌汁(里芋・小松菜) あんぺい君(コンソメ) (かつお)ふりかけ ソファール(元気)	味噌汁(茄子・生揚げ) 卵卷ウィンナー (たらこ)ふりかけ ソファール(元気)	味噌汁(うずまき麩・里芋) 大豆の豆乳クリーム煮 芽株佃煮 ソファール(元気)		
昼	* きつねそば * 菜の花の辛子マヨ和え * 白ようかん	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(葱) ピーナッツ和え(いんげん) 煮付け(豆腐・麩) 芋ようかん	豚肉の山椒漬け焼き 添え(ピーマン) ゴボウサラダ 春雨スープ(アスパラ) あんころ餅風デザート	生姜煮(すずき) 添え(蒲鉾) パプリカのマリネ 菜の花とペーコンの卵炒め クリームソーダ風セラー	レーズンロール ポークチターアップルスソース漬け焼き 添え(ズッキーニ) ブロッコリーのサラダ 玉子スープ 飲む野菜と果実 マンゴー味	どうもろこしご飯 鮭の味噌漬焼き 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	* 焼きうどん * 黒ごま和え(オクラ) * ようかん		
夕	蒸し鶏 ネギ塩レモン 添え(ブロッコリー) * ピ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)	鶏井 温泉卵 ツナ和え(小松菜) 味噌汁(玉葱・大根)	鯖のイタリヤ風 添え(オクラ) ブロッコリーナムル ジャガイモのそぼろあんかけ	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	メルルーサの漬け焼き 添え(Gアスパラ) * お浸し(法蓮草) 人参卵炒め	肉じゃが * 卵豆腐 * ビーマンとちくわの味噌炒め	鯖の竜田揚げ 添え(ブロッコリー) * 卵豆腐 * ビーマンとちくわの味噌炒め	カレイの甘辛照り焼き 添え(ししとう) * 辛子和え(菜の花) 長いものバター炒め	豚肉生姜焼き 添え(ししとう) * 辛子和え(菜の花) 長いものバター炒め

	9日(土)	10日(日)	11日(月)	12日(火)	13日(水)	14日(木)	15日(金)			
朝	味噌汁(冬瓜・人参) 肉詰めいなり(小松菜) ゆかり ソファール(元気)	味噌汁(青梗菜・うす揚げ) 大豆と野菜のカレー煮 (卵風味)ごはんにか合うソース ソファール(元気)	味噌汁(もやし・葱) フランクフルト 旅行の友 ソファール(元気)	味噌汁(さつまいも・わかめ) やわらかチキン照焼風 たいみそ ソファール(元気)	味噌汁(なす・玉葱) あんぺい君(コンソメ) 海苔香味ふりかけ ソファール(元気)	味噌汁(大根・さつま揚げ) プレーンオムレツ(クリームソース) (明太風味)ごはんにか合うソース ソファール(元気)	味噌汁(小松菜・うずまき麩) チキンスティック (のりごま)ふりかけ ソファール(元気)			
昼	西京漬け焼き(シイラ) 添え(Gアスパラ) 酢の物(もやしとわかめ) ジャガイモのそぼろあんかけ いちごムース	鶏肉と麩のブルコギ風 * 冷奴 ほうれんそうソテー バナナ	鶏肉のBBQソースがらめ 添え(ししとう) お浸し(菜の花) 里芋のガーリック炒め くず餅風デザート	ススキの照り焼き 添え(インゲン) 春雨サラダ 豚汁 ぶどうムース	豆乳ロール チョコブラック&ホワイト トマトチーズオムレツ 添え(Gアスパラ) マカロニサラダ(和え) يون Кремポータージュ	鶏とキャベツのうま煮 * カリフラワーとカニのドレッシングサラダ わかめと人参のスープ オレンジムース	* スパゲティ(ポロネーゼ) * わさび和え(菜の花) * クインシーメロン			
夕	鶏の黒胡椒ダレ 添え(ブロッコリー) ドレッシング和え(大根) ミルクスープ(ミックスベジタブル)	鶏ソテー粒マスタードソースかけ 添え(人参グラッセ) * ビーマンの塩昆布和え 茄子オランダ煮	カレイの漬け焼き七味かけ 添え(Gアスパラ) ブロッコリーサラダ 人参卵炒め	鶏とアスパラのオイスター炒め * 白身魚の香味ダレかけ 添え(Gアスパラ) * 胡麻豆腐(醤油) 煮付け(南瓜)	シイラのミニエル野菜みぞれあん 添え(キャベツ) * ゆかり和え(法蓮草) れんこんきんぴら	豚の角煮 添え(キャベツ) * ゆかり和え(法蓮草) れんこんきんぴら	鯖のゴマ味噌かけ 添え(葱) * ツナ和え(大根) * 青梗菜とエビの炒め物	麻婆豆腐 * ツナ和え(大根) * 青梗菜とエビの炒め物	カレイの磯辺焼き 添え(黄パプリカソテー) * オクラのおかか和え 煮付け(高野・里芋)	チキンカツ 添え(黄パプリカソテー) * オクラのおかか和え 煮付け(高野・里芋)

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。