

掲示用献立表

極軟菜食（Aメニュー）

日付	2026年05月16日(土)	2026年05月17日(日)	2026年05月18日(月)	2026年05月19日(火)	2026年05月20日(水)	2026年05月21日(木)	2026年05月22日(金)	2026年05月23日(土)
朝食	全粥 味噌汁(卵・うす揚げ) さばみりん焼き のり佃煮 ソファール(元気)	全粥 味噌汁(麩・モヤシ) 三色いなり (たまご)ふりかけ ソファール(元気)	全粥 味噌汁(青梗菜・里芋) 柳さわら西京焼き 金山寺味噌 ソファール(元気)	全粥 味噌汁(白菜・豆腐) あんべい君(コンソメ) 利尻ふりかけ ソファール(元気)	全粥 味噌汁(あおさ海苔・玉葱) やわらからあげのあんかけ(和) (かつお)ふりかけ ソファール(元気)	全粥 味噌汁(さつまいも・葱) さば塩焼き (たらこ)ふりかけ ソファール(元気)	全粥 味噌汁(冬瓜・ほうれん草) 玉子の中華あんかけ 芽株佃煮 ソファール(元気)	全粥 味噌汁(わかめ・うずまき麩) フランクフルト ゆかり ソファール(元気)
昼食	全粥 シイラの味噌漬け焼き 添え(ししとう) 納豆 ジャーマンポテト やわらか団子(サケ)	全粥 メルルーサのカレームニエル 添え(キャベツ)(ソテー) 大根のマリネ オニオンスープ 抹茶ようかん	全粥 鮭の塩麹焼 添え(スッキニ) お浸し(法蓮草) クリーム煮(冬瓜) バナナ	全粥 レモンチキン 添え(Gアスパラ) パプリカのマリネ コンソメスープ(じゃがいも) 手作りプリン	全粥 鶏肉の甘酢照り焼き 添え(ホウレンソウ) マカロニサラダ(和え) コンクリームポターージュ 白桃ゼリー	全粥 鶏と玉葱のポン酢炒め * ゴマ和え(小松菜) 清し汁(麩) 白ようかん	全粥 鶏の塩麹焼 添え(小松菜) ブロッコリーナムル じゃが芋甘辛炒め バナナムース	全粥 車麩卵とじ * 胡麻豆腐(醤油) ほうれん草とコンの中華炒め アンスメロン
夕食	全粥 鶏肉のさっぱり煮 添え(人参甘煮) 卵豆腐 しらす炒め(白菜)	全粥 鶏肉生姜焼 添え(いんげん) ドレッシング和え(ブロッコリー) 中華スープ(ミックスベジタブル)	全粥 蒸し鶏 梅肉ソース 添え(オクラ) いんげんのツナ和え 清し汁(三つ葉ふかし)	全粥 西京漬け焼き(銀ダラ) 添え(ししとう) カリフラワーサラダ 卵炒め(キャベツ・ベーコン)	全粥 鯖のバター醤油焼き 添え(いんげん) ささみ和え(人参) そぼろ煮(大根)	全粥 赤魚のおろし煮 添え(花豆腐黄) ゆかり和え ピーマンコンソメ炒め	全粥 白身魚のガリパタソテー 添え(オクラ) レタスサラダ 野菜のチーズマヨ焼き	全粥 チキンのブラウンシチュー * 練りピーナッツ和え(いんげん) アスパラソテー
一日合計								
日付	2026年05月24日(日)	2026年05月25日(月)	2026年05月26日(火)	2026年05月27日(水)	2026年05月28日(木)	2026年05月29日(金)	2026年05月30日(土)	2026年05月31日(日)
朝食	全粥 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 ソファール(元気)	全粥 味噌汁(さつま揚げ・大根) 信田巻き 旅行の友 ソファール(元気)	全粥 味噌汁(ふかし・白菜) 柳さわら西京焼き たいみそ ソファール(元気)	全粥 味噌汁(里芋・玉葱) ウインナーソテー 海苔香味ふりかけ ソファール(元気)	全粥 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 ソファール(元気)	全粥 味噌汁(ほうれん草・薄揚げ) プレーンオムレツ(和風) (のりごま)ふりかけ ソファール(元気)	全粥 味噌汁(大根・人参) さば塩焼き のり佃煮 ソファール(元気)	全粥 味噌汁(玉葱・小松菜) フランクフルト (たまご)ふりかけ ソファール(元気)
昼食	全粥 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) 辛子和え(オクラ) あんかけ豆腐 芋ようかん	全粥 豆腐ハンバーグ(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) いちごムース	全粥 鶏の塩麹漬け焼き 添え(人参グラッセ) 梅肉和え(ほうれん草) ピー玉炒め あんころ餅風デザート	全粥 * オムレツ(デミグラスソース) トマトとアボカドのサラダ(ドレッシングかけ) 中華スープ(アスパラ) みかんゼリー	全粥 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	全粥 鶏肉生姜焼 添え(インゲン) 梅肉和え(菜の花) クリーム煮(冬瓜) くず餅風デザート	全粥 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	全粥 鮭の蒸し焼き(キャベツ) * 長芋とろろ 南瓜のレモン煮 抹茶ようかん
夕食	全粥 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	全粥 鮭の蒸し焼き * カリフラワーとカニのサラダ 味噌汁(わかめ・麩)	全粥 赤魚粕漬け焼き 添え(ししとう) 納豆 けんちん汁	全粥 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) コンクリームポターージュ	全粥 鶏の漬焼き 添え(ピーマンソテー) 胡麻和え(小松菜) さつまいもバター醤油がらめ	全粥 白身魚の香味ダレかけ 添え(ししとう) トマトのサラダ(ドレッシングかけ) コンソメスープ(人参・キャベ)	全粥 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)	全粥 チキンカレー * 酢味噌和え(菜の花) 里芋のガーリック炒め
一日合計								