

予定献立一覧表

常食

2025年5月1日(木)

~

2025年5月31日(土)

	1(木)	2(金)	3(土)	4(日)	5(月)	6(火)	7(水)	8(木)	9(金)	10(土)	
朝	パン オムレツ(チーズ入り) フルーツ(みかん缶) 乳酸菌ウォーター 牛乳200ml	御飯 ハムと野菜の炒め物 納豆 味噌汁(里芋・玉) 牛乳200ml	パン アンサンブルエッグ ツナサラダ コンスープ 牛乳200ml	御飯 鮭バーグ ほうれん草のなめ茸和 味噌汁(ジャガ・葱) 牛乳200ml	御飯 炒り豆腐 さつま芋の甘露煮 味噌汁(高野・わか) 牛乳200ml	パン ハムと野菜のソテー※ フルーツ(みかん缶) パンブキンスープ 牛乳200ml	御飯 インゲンとツタの炒め煮 金時豆 味噌汁(アサリ) 牛乳200ml	パン オムレツ(具)※ 温野菜サラダ ポタージュスープ 牛乳200ml	御飯 大根とつみれの煮物 鮭フレーク 味噌汁(里芋) 牛乳200ml	パン 野菜のコンソメ煮 マカロニサラダ 牛乳200ml	
昼	御飯 赤魚のパン粉焼き がんもの煮物 マカロニサラダ 清汁(しい・ほう)	ゆかりごはん 干草焼のあんかけ 大豆五目煮 ほうれん草おひたし 味噌汁(なめこ・豆腐)	御飯 鮭の幽庵焼き 切干大根の炒り煮 金時豆 味噌汁(小松・しめ)	御飯 牛肉の甘辛炒め かぶの酢の物 フルーツ(甘夏) 味噌汁(油・白)	チキンライス スクランブルエッグ ハンバーグ ブロッコリーのチーズ焼き りんごゼリー クラムチャウダー	御飯 豚肉トマトソース煮込み ツナと野菜のサラダ 桃ゼリー コンソメスープ	御飯 牛肉の塩だれ炒め アスパラとインゲンソテー 春雨サラダ ABCスープ	御飯 チキンカレー 大根サラダ りんごヨーグルト	御飯 鯖の味噌煮 ひじきの煮物 キャベツの和え物 けんちん汁	御飯 牛肉のボン酢炒め 里芋の煮っころがし 大根の浅漬け 清汁(アサ・ミツ)	
間	焼きドーナツ(いちご)	バウムクーヘン	レアチーズケーキ	クレープ(バナナ)	どら焼き(こいのぼり)	きみしぐれ	ドームケーキ チョコ	どら焼き(抹茶)	レモンケーキ	宇治抹茶ワッフル	
夕	御飯 牛肉のオイスター炒め さつま芋のレモン煮 白菜のごま和え 味噌汁(玉・わか)	御飯 さわらの照り焼き じゃが芋の煮物 インゲン・ブロッコリー・大根の和え 清汁(えのき・葱)	御飯 厚揚げと豚肉炒め 南瓜の煮物 インゲンのごま和え 清汁(蒲鉾)	御飯 鯖の煮つけ れんこん金平 キャベツのドレッシング和え 具沢山味噌汁	御飯 ぶり大根 昆布の煮物 白菜のしそ風味 味噌汁(麩・玉)	御飯 かれいの生姜焼き がんもの煮物 さつま芋和え 味噌汁(里芋・葱)	御飯 ぎせい豆腐 里芋の鶏そぼろかけ 青菜ポン酢卸し 味噌汁(かぶ・玉葱)	御飯 鰯の焼き南蛮漬け ほうれん草の煮浸し さつま芋の胡麻和え 味噌汁(白菜・麩)	御飯 鶏肉と卵の親子煮 れんこん金平 長芋ゆかり和え 味噌汁(舞茸・葱)	御飯 赤魚の煮つけ さつま芋の甘煮 青菜のお浸し 味噌汁(たま・わか)	
	11(日)	12(月)	13(火)	14(水)	15(木)	16(金)	17(土)	18(日)	19(月)	20(火)	
朝	御飯 豆腐ハンバーグ キャベツの塩昆布和え 味噌汁(かぶ・菜) 牛乳200ml	御飯 五目厚焼き玉子※ 大根と薩摩揚げの煮物 味噌汁(アサリ・ほ) 牛乳200ml	パン ポークビーンズ※ ポテトサラダ 牛乳200ml	御飯 がんもの煮物※ 昆布と大豆の煮もの 味噌汁(サマ・わか) 牛乳200ml	パン ※ポトフ フルーツ(みかん) 牛乳200ml	御飯 野菜つみれの煮物 椎茸と昆布炒め煮 味噌汁(アサリ) 牛乳200ml	パン 白菜のミルク煮 タマゴサラダ 牛乳200ml	御飯 インゲンの炒め煮 納豆 味噌汁(ナメ・わか) 牛乳200ml	御飯 目玉焼き※ 三色豆 味噌汁(わか・油揚げ) 牛乳200ml	パン グラタン ※ ごぼうサラダ※ コンソメスープ(かぶ・コーン) 牛乳200ml	
昼	御飯 鮭の柚子風味焼き 海老と野菜の炒め物 ほうれん草の和え物 味噌汁(白菜・揚げ)	御飯 蒸し鶏の葱塩ダレ 里芋の味噌煮 かかと野菜マヨ和え 清汁(カブ)	御飯 スパニッシュオムレツ グリーンサラダ フルーツゼリー ABCスープ	御飯 鯖の生姜醤油焼き かぼちゃの煮物 きゅうりの酢の物 もずくスープ	御飯 【郷土】じゃじゃ麺 もやしのナムル フルーツ(マンゴー) 卵スープ	御飯 カレイの柚子風味焼き 高野豆腐の煮物 枝豆・コーンのマヨ和え 味噌汁(だい・油)	御飯 ※えびチリソース 焼売 ももヨーグルト 中華スープ	御飯 鰯の焼き南蛮漬け じゃが芋のたらこ炒め キャベツの塩昆布和え 味噌汁(さつま・葱)	御飯 温玉キーマカレー かぼちゃサラダ フルーツゼリー	御飯 牛じゃが 切干大根の煮物 とろろ芋 味噌汁(若布・エノ)	
間	おはぎ(きなこ)	おかき(の)	フルーチェ	チーズケーキ	上用饅頭(白)	蒸しケーキ(イ)	焼きドーナツ(チョコ)	吹雪まんじゅう	水まんじゅう(ゆず)	今川焼き(小倉)	
夕	御飯 麻婆茄子 青梗菜の中華炒め 杏仁スイーツ 中華スープ(たま・ねぎ)	御飯 鯖のみりん醤油焼き 高野豆腐の煮物 白花生 味噌汁(白菜・玉)	御飯 鶏肉の味噌焼き 金平ごぼう 小松菜辛子和え 清汁(麩・菜葱)	御飯 牛肉の甘辛煮 なすとインゲンの炒め フルーツ(リン・パ) 清汁(豆腐・とろろ昆)	御飯 ぎせい豆腐 ひじきの煮物 カブの浅漬け 味噌汁(里芋・葱)	御飯 鶏肉のピカタ 根菜とベーコンのソテー イチゴムース コンソメスープ(かぶ・たま)	御飯 赤魚の照り焼き 青梗菜の炒め物 茄子のおろしポン酢 味噌汁(若布・豆腐)	御飯 ※豚肉の生姜炒め 昆布の炒め煮 大根の納豆和え 味噌汁(里芋)	御飯 鯖のみりん醤油焼き 豆腐田楽 揚げなすの浸し 清汁(麩・かぶ)	御飯 ふくさ焼き 竹輪のカレー炒め もやしと水菜のサラダ 味噌汁(南瓜・ねぎ)	
	21(水)	22(木)	23(金)	24(土)	25(日)	26(月)	27(火)	28(水)	29(木)	30(金)	31(土)
朝	御飯 はんぺんの卵とじ 大豆ボールの野菜あん 味噌汁(アサリ・菜葱) 牛乳200ml	パン ほうれん草のソテー フルーツ(みかん) コーン スープ 牛乳200ml	御飯 野菜の炒め物※ 金時豆 味噌汁(サマイモ・ねぎ) 牛乳200ml	パン ポタージュ煮 ポテトサラダ 牛乳200ml	御飯 五目厚焼き玉子※ インゲンと大根の炒め物 味噌汁(わか・エノ) 牛乳200ml	御飯 厚揚げの煮物 小松菜のお浸し 味噌汁(しめじ) 牛乳200ml	パン グラタン※ 温野菜サラダ(ごま) コンソメスープ(キャ・コーン) 牛乳200ml	御飯 赤魚の味噌醤油焼き 昆布と大豆の煮物 ※味噌汁(豆腐わかめ) 牛乳200ml	パン ※ポトフ(トマト) フルーツ(洋梨缶) 牛乳200ml	御飯 冬瓜と鶏団子の煮物 納豆 味噌汁(里芋) 牛乳200ml	パン オムレツ(チーズ入り) ポテトサラダ 乳酸菌ウォーター 牛乳200ml
昼	御飯 鶏肉のハニーマスタードソース かぼちゃのソテー りんごヨーグルト コンソメスープ(青梗菜・玉)	御飯 かれいの生姜風味焼 厚揚げの鶏そぼろ煮 さつま芋サラダ 味噌汁(白・ごぼ)	鮭と卵の二色丼 大根とがんもの煮物 フルーツ(甘夏缶) 清汁(ほう・麩)	菜飯 鯖の幽庵焼き 冬瓜のかにあんかけ 水菜サラダ 味噌汁(マイタ・だい菜)	御飯 すき焼き風煮込み なすの味噌炒め 三色豆 清汁(麩・葱)	御飯 肉団子のトマト煮 蓮根ごまサラダ フルーツ(かぼちゃ) 豆乳スープ	御飯 鯖のバター醤油 ひじきの煮物 和風マカロニサラダ 味噌汁(油揚げ・里)	御飯 鯖の生姜煮 カブのそぼろ煮 ヨーグルト(ブルーベリー) 味噌汁(ハンペン・菜)	御飯 豚肉のオイスター炒め 大根とがんもの煮物 春雨サラダ 清汁(麩・ミツ)	御飯 鶏肉のタルタルソースかけ なすとインゲンの炒め フルーツゼリー(桃) ABCスープ	御飯 鮭の味噌焼き 白菜の煮浸し 蓮根サラダ 清汁(ゆず・ほう)
間	ロールケーキ	おはぎ(ごま)	ドームケーキ(か)	おからケーキ	ワッフル	たい焼き	ぼんせん えび	マドレーヌ	水まんじゅう	バウムクーヘン	黒糖まんじゅう
夕	御飯 鯖の照り焼き 根菜と大豆の炒め煮 かぶの梅和え 味噌汁(ほう・油)	御飯 エノと豚肉ボン酢炒め こぶき芋 キャベツ塩昆布和え 味噌汁(なめこ・豆腐)	御飯 鮭の塩焼き 厚揚げの炒め物 春雨中華サラダ 味噌汁(小松菜・揚げ)	御飯 タンドライーチキン キャベツとしめじのソテー マスカットゼリー コンスープ	御飯 海鮮炒め 餃子 もやしのナムル 中華スープ(玉・コー)	御飯 鮭の葱味噌焼き 切干大根の炒め煮 長芋のゆかり和え 清汁(豆腐・菜葱)	御飯 牛肉と牛蒡の炒め煮 じゃが芋のたらこ炒め 白菜のなめたけ和え 味噌汁(高野・かぶ)	御飯 かに玉風 焼売(ほ) 小松菜の辛子和え 中華スープ(ごま・春)	御飯 シーフードカレー マカロニツナサラダ いちごムース	御飯 かれいの煮付け Eノと小松菜の炒め物 かぶの浅漬け 味噌汁(若布・玉葱)	御飯 松風焼 里芋の煮っころがし チンゲン菜の和え物 味噌汁(かぼちゃ)