

予定献立一覧表

常食

2025年7月1日(火) ～ 2025年7月31日(木)

	1(火)	2(水)	3(木)	4(金)	5(土)	6(日)	7(月)	8(火)	9(水)	10(木)	
朝	パン 野菜の具たくさん煮 フルーツ（みかん缶） 牛乳200ml	御飯 インゲンとツナの炒め煮 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 白菜のコンソメ煮 マカロニサラダ 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・青葱） 牛乳200ml	御飯 豆腐ハンバーグ キャベツの塩昆布和え 味噌汁（大根・葉） 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（サツマ・ハク） 牛乳200ml	パン ※ポトフ フルーツ（みかん） 牛乳200ml	
昼	御飯 豚肉の生姜焼き ひじきの煮物 法蓮草の塩昆布和え 味噌汁（ナス・しめじ）	御飯 赤魚のおろしがけ がんもの煮物 小松菜のわさび和え すまし汁（柚子・春菊）	ハヤシライス キャベツとツナのサラダ フルーツヨーグルト（バナナ）	御飯 麻婆なす 海老にら饅頭 もやしのナムル 中華スープ（タマ・ネ）	御飯 鱈のカレームニエル 夏野菜のトマト煮 グリーンサラダ コンソメスープ（卵・タマ）	御飯 ミートローフ こふき芋 フルーツゼリー コンソメスープ（杓・コ）	七夕そうめん エビ天ぷら （温）揚げなすの浸し 七夕杏仁フルーツ	御飯 鮭の柚子照り焼き 厚揚げの煮物 長芋のワサビ和え 味噌汁（なめこ）	御飯 海老と野菜の炒め物 ほうれんそう焼売 ナムル風 中華スープ（白・コ）	御飯 かれいの煮付け かぼちゃの甘煮 ねばねば野菜の和え物 清汁（柚子・麴）	
間	アイス（チョコ）	いちごパバロア	上用饅頭（白）	マドレーヌ	ロールケーキ	チーズケーキ	七夕の練切	今川焼（カスタード）	水まんじゅう	焼きドーナツ（イチゴ）	
タ	御飯 カレイのタルタル焼き 白菜とベーコンの炒め物 ブロッコリーのサラダ トマトスープ	御飯 鶏肉と卵の親子煮 さつま揚げの炒め煮 きゅうりの酢の物 味噌汁（里芋・揚げ）	御飯 豆腐ハンバーグ じゃが芋のたらこ炒め かぶの浅漬け 味噌汁（さつま芋）	御飯 鱈の味噌煮 Eiと小松菜の炒め物 三色豆 根菜汁	御飯 豚肉塩だれ炒め さつま芋の甘煮 長芋のゆかり和え 味噌汁（マイタ・ダイ菜）	焼きそば 焼き鳥・つくね串 フランクフルト	御飯 千草焼 里芋の煮物 春雨サラダ（ハム・マヨ） すまし汁（麴・ミツバ）	御飯 肉豆腐 竹輪のカレー炒め 青梗菜のごま和え 味噌汁（かぶ・ワカメ）	御飯 赤魚の香味焼き 大根の煮物 スパゲティサラダ 味噌汁（アサリ・油揚げ）	御飯 夏野菜と牛肉の炒め さつま揚げの炒め物 ほうれん草の胡麻和え 味噌汁（じゃ・玉）	
	11(金)	12(土)	13(日)	14(月)	15(火)	16(水)	17(木)	18(金)	19(土)	20(日)	
朝	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（ナメコ・葱） 牛乳200ml	御飯 目玉焼き※ 小松菜のそぼろ炒め 味噌汁（オクラ・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（杓・コーン） 牛乳200ml	御飯 はんぺんの卵と同じ 大豆ポールの野菜あん 味噌汁（アサリ・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（サツマイモ・ネ） 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※ インゲンとハムの炒め物 味噌汁（えのき・ふ） 牛乳200ml	
昼	御飯 五目玉子焼き 切干大根の炒め煮 れんこんの和え物 味噌汁（占地・ワカメ）	御飯 麻婆豆腐 春雨中華サラダ 杏仁豆腐 中華スープ	御飯 銀鮭の焼き南蛮漬け ひじきの煮物 ブロッコリーとEiのサラダ 味噌汁（サツマ芋・青葱）	御飯 牛肉のオイスター炒め 冬瓜の水晶煮 水菜サラダ すまし汁（春菊・かまぼこ）	御飯 擬製豆腐 細切昆布の炒め煮 青梗菜の辛子和え 味噌汁（玉・麴）	御飯 鶏のカレーパン粉焼き ラタトゥイユ リンゴゼリー 豆乳スープ	御飯 カレイの山椒焼き 高野豆腐の煮物 大根と帆立マヨ和え 味噌汁（オクラ・Ei）	御飯 鶏肉と卵の親子煮 蓮根きんぴら 胡瓜の甘酢生姜和え 味噌汁（アサリ）	うなちらし寿司 冬瓜とがんもの煮物 大根の梅和え 清汁（マイタケ・茗荷）	御飯 シーフードカレー 鶏とブロッコリーのサラダ マスカットゼリー	
間	黒糖蒸しケーキ	梅ようかん	ドームケーキ チョコ	たい焼き	クレープ（バナナ）	プチケーキ	キャラメルプリン	どらやき	バームクーヘン	水まんじゅう	
タ	御飯 鮪のバター醤油焼き 高野豆腐の煮物 インゲンササミのゴマ和え 清汁（マイ・葱）	御飯 鶏肉の磯風味焼き 金平ごぼう もずく酢 味噌汁（小松菜・麴）	御飯 豚肉のポーク酢おろし掛 じゃがと茸の炒め物 煮豆（うぐいす豆） 清汁（麴・椎茸）	御飯 鮭の梅ソース風味焼き 里芋のずんだ和え とろろ芋 味噌汁（高野・しめじ）	御飯 豚肉のニンニク風味炒め ぶろふき大根 白菜のゆかり和え すまし汁（豆腐・ミツバ）	御飯 鮪の生姜焼き かぼちゃのいとし煮 胡瓜の酢の物 味噌汁（かぶ）	御飯 牛肉と白菜のすき煮 じゃが芋のたらこ炒め 和え物（モヤシ・ニン） 味噌汁（杓・油）	御飯 鮭のピザ風味焼 和風マカロニサラダ バナナヨーグルト コンソメスープ（カリ・ペジ）	御飯 豚肉と厚揚げの炒め物 里芋の煮ところがし 小松菜のくるみ and え 味噌汁（ナス・ネ）	御飯 赤魚の幽庵焼き 切干大根の煮物 オクラのおかか和え 味噌汁（トウ・ナメ）	
	21(月)	22(火)	23(水)	24(木)	25(金)	26(土)	27(日)	28(月)	29(火)	30(水)	31(木)
朝	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 えびグラタン 温野菜サラダ コンソメスープ（白菜・ペ） 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（豆腐ワカメ） 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 アンサンブルエッグ ツナサラダ コーンスープ 牛乳200ml	御飯 鮭バーグ 法蓮草のなめ茸和え 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（占地・ワカメ） 牛乳200ml	パン かぼちゃグラタン 温野菜サラダ コンソメスープ（ミ・ペ） 牛乳200ml	御飯 赤魚の生姜醤油焼き アサリしぐれ煮 味噌汁（豆腐） 牛乳200ml	パン オムレツ（チーズ入り） スパゲティサラダ 乳酸菌ウォーター 牛乳200ml
昼	御飯 鶏肉のタルタル焼き 大豆のトマト煮 ももヨーグルト マカロニスープ	御飯 カレイのミニエルモンパターソース れんこんサラダ フルーツ（バナナ） 豆乳スープ	御飯 【新潟】鮭の焼漬け 南瓜の煮物 なめたけおろし和え 【新潟】のっぺい汁	御飯 牛肉の中華煮 海老シューマイ 杏仁ミルク 卵の中華スープ	菜飯 鮭のボン酢卸し鰯かけ じゃが芋の煮物 かぶと人参の酢の物 豚汁	御飯 豚肉の生姜焼き きんぴらごぼう 鶏ささみのマヨ和え 味噌汁（マイ・ダイ菜）	御飯 鮭の塩焼き ひじきの煮物 フルーツ（パ・ミ） 味噌汁（ダイ・白菜）	御飯 牛じゃが とろろ芋 春雨サラダ 味噌汁（ナス・ネギ）	御飯 カレイのチーズパン粉焼 ハムとキャベツのソテー りんごゼリー ポタージュスープ	御飯 五目玉子のあんかけ がんもの煮物 モロヘイヤの和え物 味噌汁（オクラ・高野）	御飯 鮭の柚子風味焼き なすとインゲンの炒め 胡瓜の甘酢生姜和え 味噌汁（里芋・葱）
間	ドームケーキ	いちごクレープ	きみしぐれ	マドレーヌ	チョコドーナツ	ワッフル	今川焼き	黒糖まんじゅう	レモンケーキ	蒸しケーキ（コ）	いちごプリン
タ	御飯 鮭の味噌焼き ひじきの煮物 蒸しなすの冷浸し 清汁（あさり）	御飯 青椒肉絲 餃子 もやしの梅ごま和え 中華スープ（青・人）	御飯 千草焼のあんかけ キノコとベーコンの炒め物 キャベツの塩昆布和え 味噌汁（アサリ・油）	御飯 鮭の香味焼き 細切昆布の炒め煮 長芋とおくら和え 清汁（花麴・青葱）	御飯 蒸し鶏のゴマダレかけ 茄子のカレー炒め マゴヨーグルト コンソメスープ（杓・タマ）	御飯 海鮮塩炒め 厚揚げの煮物 枝豆しらすおろし 味噌汁（南瓜・麴）	御飯 松風焼 竹輪と里芋の煮物 小松菜ピーナツ和え 味噌汁（高野・イ）	御飯 赤魚の煮つけ 信田煮（ふき） 浅漬け 味噌汁（かぶ）	御飯 厚揚げのオイスター炒め 豆腐シュウマイ もやしの胡麻酢和え 味噌汁（なめこ）	御飯 ビーフカレー 大根ツナサラダ りんごヨーグルト	御飯 鶏肉団子のクリーム煮 かぼちゃサラダ フルーツゼリー コンソメスープ（杓・コ）