

○週間献立表○

常食

日付	2025年09月01日(月)	2025年09月02日(火)	2025年09月03日(水)	2025年09月04日(木)	2025年09月05日(金)	2025年09月06日(土)	2025年09月07日(日)	
朝食	ごはん 味噌汁(人参/かぶ) はんぺん焼き ポン酢炒め 金時豆 牛乳	ごはん 味噌汁(さつま芋/高野豆腐) 玉子焼き 茄子煮 のり佃煮 牛乳	ごはん 味噌汁(葉大根/おつゆ麴) やわらかチキン 野菜煮 味付け海苔 牛乳	ごはん 味噌汁(人参/葱) ミートオムレツ 野菜とウインナーのソテー たいみそ 牛乳	ごはん 味噌汁(かぶ/かいわれ菜) 車麴と海老団子の煮物 和え物 めかぶとろろ 牛乳	ごはん 味噌汁(キャベツ/絹さや) 豆腐焼売 茄子の煮浸し うめびしお 牛乳	ごはん 味噌汁(里芋/人参) カニ風味たまご巻 カリフラワーの和え物 のり佃煮 牛乳	
	ごはん 魚の磯部焼き 里芋の煮物 おくらのお浸し 果物缶	ごはん 鮭のバター醤油蒸し 南瓜の甘煮 ほうれん草サラダ 果物	ごはん 豆腐の肉味噌かけ チンゲン菜の煮浸し カリフラワーの和え物 果物	◆特別メニュー◆ (A)ごはん (A) 魚の山椒焼き (B) かしわうどん 里芋煮 菜の花の酢味噌和え ゼリー	ごはん 豚肉の塩麴炒め ひじきの炒り煮 チンゲン菜のドレッシング和え 果物	ごはん レモン醤油焼き 野菜煮 ほうれん草のマヨ和え 果物	ごはん マスの塩焼き さつまいもサラダ 小松菜のおかか煮 果物ゼリー	
	ごはん 味噌汁(玉葱/畑菜) 五目豆腐 おかか煮 いんげんの胡麻和え	ごはん 味噌汁(冬瓜/かいわれ菜) ハンバーグ 菜の花の中華風煮 マカロニサラダ	ごはん 味噌汁(かぶ/絹さや) ホッケの塩焼き じゃが芋金平風煮 青菜の和え物	ごはん 味噌汁(茄子/三つ葉) 豚肉のポン酢かけ スープ煮 小松菜のからし和え	ごはん 味噌汁(畑菜/玉葱) 友禅卵 南瓜そぼろあんかけ 大根の甘酢和え	ごはん 味噌汁(菜の花/板麴) ブリの香味焼き 野菜のコンソメ煮 オクラの和え物	ごはん 味噌汁(大根/葉大根) 麻婆豆腐 ピーマンの煮物 ポン酢和え	
	エネルギー 1788 kcal 蛋白質 74.8 g 脂質 35.5 g 炭水化物 287.7 g ナトリウム 2785 mg	エネルギー 1829 kcal 蛋白質 70.2 g 脂質 44.3 g 炭水化物 285.8 g ナトリウム 2770 mg	エネルギー 1774 kcal 蛋白質 72.4 g 脂質 40.2 g 炭水化物 273.0 g ナトリウム 2747 mg	エネルギー 1821 kcal 蛋白質 70.4 g 脂質 45.3 g 炭水化物 279.1 g ナトリウム 2708 mg	1833 kcal 72.6 g 43.4 g 287.2 g 2998 mg	エネルギー 1784 kcal 蛋白質 70.8 g 脂質 37.5 g 炭水化物 286.9 g ナトリウム 3024 mg	エネルギー 1826 kcal 蛋白質 70.6 g 脂質 51.1 g 炭水化物 266.8 g ナトリウム 2725 mg	エネルギー 1811 kcal 蛋白質 73.6 g 脂質 40.2 g 炭水化物 287.2 g ナトリウム 2772 mg
	一日合計							

※特別メニューを選択された場合は、通常の食事負担金額の他に別途100円を頂きます。