常食(A)

	令和08年10月11日(日)	令和08年10月12日(月)	令和08年10月13日(火)	令和08年10月14日(水)	令和08年10月15日(木)	令和08年10月16日(金)	令和08年10月17日(土)
朝	ロールパン (冷)ママレード (冷)牛乳 (冷)大根サラダ (冷)ゼリー	食パン (冷)いちごジャム (冷)牛乳 (冷)ﾌﾞﾛｯｺﾘｰの菜種和え (冷)ゼリー	レーズンロール (冷)マーガリン (冷)牛乳 (温)白菜のコンソメ煮 (冷)ゼリー	小山パン (冷)ママレード (冷)牛乳 (温)青梗菜のｿﾃｰ (冷)ゼリー	食パン (冷)りんごジャム (冷)牛乳 (冷)ﾌﾞﾛｯｺﾘｰのおろし和え (冷)ゼリー	ワッサン (冷)ママレード (冷)牛乳 (温)ｲﾝｹﾞﾝのｿﾃｰ (冷)ゼリー	ロールパン (冷)いちごジャム (冷)牛乳 (冷)ﾁﾝｹﾞﾝ菜のﾄﾞﾚｯｼﾝｸﾞ和え (温)ゆで卵
昼	米飯 豚肉のﾎﾟﾝ酢炒め ほうれん草の錦糸和え フルーツ缶(みかん) みそ汁(もやし･ﾜｶﾒ)	米飯 えびと厚揚げの塩炒め 焼売 杏仁ﾌﾙｰﾂ 中華ｽｰﾌﾟ(春雨･ねぎ)	米飯 ﾊﾝﾊﾞｰｸﾞ ｿｰｽ) 付)ｽﾅｯﾌﾟｴﾝﾄﾞｳ･ﾊﾟｽﾀ ｶﾘﾌﾗﾜｰｻﾗﾀﾞ フルーツ缶(キウイ) ｺﾝｿﾒｽｰﾌﾟ(ほうれん草･しめじ)	米飯 ﾒﾊﾞﾙのごま醤油焼き 付)畑菜 れんこんきんぴら フルーツ(パイン) みそ汁(かぶ･かぶ葉)	ﾋﾞﾋﾞﾝﾊﾞ ﾋﾞｰﾌﾝ炒め フルーツ缶(マンゴー) 中華ｽｰﾌﾟ(白菜･ﾜｶﾒ)	米飯 さわらの西京焼き 付)いんげん ﾁﾝｹﾞﾝ菜の辛子和え フルーツ(バナナ) けんちん汁	米飯 豚肉のゆず醤油炒め なすの煮物 フルーツ(りんご) みそ汁(もやし･油揚げ)
夕	米飯 白身魚のﾊﾞｼﾞﾙ焼き 付)いんげん かぼちゃの煮物 白菜ｻﾗﾀﾞ	米飯 鶏肉のゆず醤油ｿｰｽ ゆず醤油ｿｰｽ) 付)ﾋﾟｰﾏﾝ 大根とさつま揚げの炒め煮 しろなのごま和え	米飯 あじの香味焼き 付)いんげん 肉じゃが 二色浸し	米飯 ﾁｷﾝｶﾂ 付)ｷｬﾍﾞﾂ ｿｰｽ) 冬瓜のえびあんかけ ﾌﾞﾛｯｺﾘｰの和風ﾏﾖﾈｰｽﾞ和え	米飯 黄金かれいの焼き浸し 付)牛蒡･花人参 さつま芋甘煮 ｵｸﾗのおかか和え	米飯 鶏肉のｹﾁｬｯﾌﾟ焼き 付)ﾌﾞﾛｯｺﾘｰ じゃが芋のｶﾚｰ炒め ｷｬﾍﾞﾂのｻﾗﾀﾞ	米飯 さばの塩麹焼き 付)大根おろし しろなの煮浸し ｶﾘﾌﾗﾜｰの香味和え

軟々菜(とろみ)

	令和08年10月11日(日)	令和08年10月12日(月)	令和08年10月13日(火)	令和08年10月14日(水)	令和08年10月15日(木)	令和08年10月16日(金)	令和08年10月17日(土)
朝	(温)5分粥 (温)味噌汁 (冷)牛乳 (冷)大根の和え物 (冷)ゼリー	(温)5分粥 (温)味噌汁 (冷)牛乳 (冷)ﾌﾞﾛｯｺﾘｰの和え物 (冷)ゼリー	(温)5分粥 (温)味噌汁 (冷)牛乳 (温)コンソメ煮 (冷)ゼリー	(温)5分粥 (温)味噌汁 (冷)牛乳 (温)青梗菜のソテー (冷)ゼリー	(温)5分粥 (温)味噌汁 (冷)牛乳 (冷)ﾌﾞﾛｯｺﾘｰのおろし和え (冷)ゼリー	(温)5分粥 (温)味噌汁 (冷)牛乳 (温)ｲﾝｹﾞﾝのｿﾃｰ (冷)ゼリー	(温)5分粥 (温)味噌汁 (冷)牛乳 (冷)ﾁﾝｹﾞﾝ菜の和え物 (冷)ゼリー
昼	五分がゆ300g 豚肉のﾎﾟﾝ酢炒め ほうれん草の錦糸和え フルーツ(バナナ) みそ汁(里芋・あおさ)	五分がゆ300g えびと厚揚げの塩炒め 焼売 杏仁ﾌﾙｰﾂ 中華ｽｰﾌﾟ(春雨・ねぎ)	五分がゆ300g ﾊﾝﾊﾞｰｸﾞ ｿｰｽ) 付)ｽﾅｯﾌﾟｴﾝﾄﾞｳ・ﾊﾟｽﾀ ｶﾘﾌﾗﾜｰｻﾗﾀﾞ フルーツ(キウイ) ｺﾝｿﾒｽｰﾌﾟ(ほうれん草・しめじ)	五分がゆ300g 赤魚のごま醤油焼き 付)畑菜 さつま揚げと人参のきんぴら フルーツ(パイン) みそ汁(かぶ・かぶ葉)	五分がゆ300g 豚肉の山椒焼き 付)ほうれん草 ﾋﾞｰﾌﾝ炒め フルーツ(マンゴー) 中華ｽｰﾌﾟ(白菜・あおさ)	五分がゆ300g さわらの西京焼き 付)いんげん ﾁﾝｹﾞﾝ菜の辛子和え フルーツ(バナナ) けんちん汁	五分がゆ300g 豚肉のゆず醤油炒め なすの煮物 フルーツ(りんご) みそ汁(ｷｬﾍﾞﾂ・油揚げ)
夕	五分がゆ300g 白身魚のﾊﾞｼﾞﾙ焼き 付)いんげん かぼちゃの煮物 白菜ｻﾗﾀﾞ	五分がゆ300g 鶏肉のゆず醤油ｿｰｽ ゆず醤油ｿｰｽ) 付)ﾋﾟｰﾏﾝ 大根とさつま揚げの炒め煮 畑菜のごま和え	五分がゆ300g あじの香味焼き 付)いんげん 肉じゃが 二色浸し	五分がゆ300g 鶏肉の照り焼き 付)ｷｬﾍﾞﾂ 冬瓜のえびあんかけ ﾌﾞﾛｯｺﾘｰの和風ﾏﾖﾈｰｽﾞ和え	五分がゆ300g 黄金かれいの焼き浸し 付)ｽﾅｯﾌﾟｴﾝﾄﾞｳ・人参 さつま芋甘煮 ｵｸﾗのおかか和え	五分がゆ300g 鶏肉のｹﾁｬｯﾌﾟ焼き 付)ﾌﾞﾛｯｺﾘｰ じゃが芋のｶﾚｰ炒め ｷｬﾍﾞﾂのｻﾗﾀﾞ	五分がゆ300g さばの塩麹焼き 付)大根おろし 畑菜の煮浸し ｶﾘﾌﾗﾜｰの香味和え

ソフト食(A)

	令和08年10月11日(日)	令和08年10月12日(月)	令和08年10月13日(火)	令和08年10月14日(水)	令和08年10月15日(木)	令和08年10月16日(金)	令和08年10月17日(土)
朝	(温)粥ゼリー	(温)粥ゼリー	(温)粥ゼリー	(温)粥ゼリー	(温)粥ゼリー	(温)粥ゼリー	(温)粥ゼリー
	(温)みそ汁	(温)みそ汁	(温)みそ汁	(温)みそ汁	(温)みそ汁	(温)みそ汁	(温)みそ汁
	(冷)ヨーグルト	(冷)ヨーグルト	(冷)ヨーグルト	(冷)ヨーグルト	(冷)ヨーグルト	(冷)ヨーグルト	(冷)ヨーグルト
	(冷)大根の和え物	(冷)ﾌﾞﾛｯｺﾘｰの和え物	(温)コンソメ煮	(温)青梗菜のソテー	(冷)ﾌﾞﾛｯｺﾘｰのおろし和え	(温)ｲﾝｹﾞﾝのｿﾃｰ	(冷)ﾁﾝｹﾞﾝ菜の和え物
	(冷)ゼリー	(冷)ゼリー	(冷)ゼリー	(冷)ゼリー	(冷)ゼリー	(冷)ゼリー	(冷)ゼリー
	(冷)たいみそ	(冷)たいみそ	(冷)たいみそ	(冷)たいみそ	(冷)たいみそ	(冷)たいみそ	(冷)たいみそ
昼	(温)粥ゼリー	(温)粥ゼリー	(温)粥ゼリー	(温)粥ゼリー	(温)粥ゼリー	(温)粥ゼリー	(温)粥ゼリー
	(温)肉じゃが	(温)ハンバーグ	(温)煮魚	(温)鶏肉のあんかけ	(温)魚の味噌かけ	(温)ポークソテー	(温)中華あんかけ
	(冷)人参の和え物	(冷)マヨ和え	(冷)マヨかけ	(冷)サラダ(かけ)	(冷)ほうれん草のマヨ和え	(冷)小松菜の和え物	(冷)大根サラダ
	(温)みそ汁	(温)みそ汁	(温)みそ汁	(温)みそ汁	(温)すまし汁	(温)すまし汁	(温)みそ汁
	(冷)たいみそ	(冷)たいみそ	(冷)たいみそ	(冷)たいみそ	(冷)たいみそ	(冷)たいみそ	(冷)たいみそ
夕	(温)粥ゼリー	(温)粥ゼリー	(温)粥ゼリー	(温)粥ゼリー	(温)粥ゼリー	(温)粥ゼリー	(温)粥ゼリー
	(温)塩焼き風	(温)鯖の煮付け	(温)鶏と卵の中華煮	(温)煮魚	(温)ｹﾁｬｯﾌﾟｿｰｽかけ	(温)銀あんかけ	(温)生姜焼き風
	(温)ひじき煮	(温)南瓜の煮物	(温)ほうれん草のバター炒め	(温)切干大根の煮物	(温)かにあんかけ	(温)金平ごぼう	(温)えんどうの炒め物
	(冷)フルーツ	(冷)フルーツ	(冷)フルーツ	(冷)フルーツ	(冷)フルーツ	(冷)フルーツ	(冷)フルーツ
	(冷)たいみそ	(冷)たいみそ	(冷)たいみそ	(冷)たいみそ	(冷)たいみそ	(冷)たいみそ	(冷)たいみそ