常食(A)

	令和08年10月18日(日)	令和08年10月19日(月)	令和08年10月20日(火)	令和08年10月21日(水)	令和08年10月22日(木)	令和08年10月23日(金)	令和08年10月24日(土)
朝	食パン (冷)りんごジャム (冷)牛乳 (温)ｷｬﾍﾞﾂのコンソメ煮 (冷)チーズ	レーズンロール (冷)マーガリン (冷)牛乳 (冷)ﾌﾞﾛｯｺﾘｰのｻﾗﾀﾞ (冷)ゼリー	小山パン (冷)いちごジャム (冷)牛乳 (冷)白菜のﾄﾞﾚｯｼﾝｸﾞ和え (温)ゆで卵	食パン (冷)りんごジャム (冷)牛乳 (温)ほうれん草のソテー (冷)ゼリー	ワッサン (冷)ママレード (冷)牛乳 (冷)ｶﾘﾌﾗﾜｰのおろしﾄﾞﾚｯｼﾝｸﾞ和え (冷)チーズ	食パン (冷)りんごジャム (冷)牛乳 (温)白菜のソテー (冷)ゼリー	レーズンドック (冷)マーガリン (冷)牛乳 (冷)ほうれん草の菜種和え (温)ゆで卵
昼	米飯 ほっけのねぎ味噌焼き 付)小松菜 高野豆腐の含め煮 フルーツ缶(黄桃) お吸物(白菜･うずまき麸)	ﾎﾟｰｸｶﾚｰ ﾌﾞﾛｯｺﾘｰのｻﾗﾀﾞ ﾖｰｸﾞﾙﾄﾃﾞｻﾞｰﾄ 香の物(福神漬)	米飯 ﾒﾊﾞﾙの煮付け 付)花人参･長葱 畑菜ともやしの和え物 フルーツ(パイン) みそ汁(さつま芋･かぶ葉)	米飯 豚肉のｵｲｽﾀｰｿｰｽ炒め 大根ｻﾗﾀﾞ フルーツ(バナナ) 中華ｽｰﾌﾟ(豆腐･ﾁﾝｹﾞﾝ菜)	米飯 海鮮卵焼き 塩だれあん) 肉じゃが フルーツ缶(ミックス) みそ汁(しろな･おつゆ麸)	米飯 牛肉のしぐれ煮 ｶﾘﾌﾗﾜｰのゆず風味和え フルーツ缶(キウイ) みそ汁(白菜･油揚げ)	米飯 あじの山椒焼き 付)人参きんぴら ほうれん草の錦糸和え フルーツ(オレンジ) みそ汁(玉葱･かぶ葉)
夕	米飯 鶏肉の梅肉焼き 付)いんげん 冬瓜のくず煮 ﾏｶﾛﾆｻﾗﾀﾞ	米飯 あじの漬け焼き 付)ｵｸﾗ ひじきの煮物 ほうれん草のﾋﾟｰﾅｯﾂ和え	米飯 麻婆茄子 かに焼売 春雨ｻﾗﾀﾞ	米飯 しいらのみそﾏﾖﾈｰｽﾞ焼き 付)いんげん かぼちゃの煮物 ｷｬﾍﾞﾂの磯和え	米飯 鶏肉の照り焼き 付)ﾋﾟｰﾏﾝ れんこんの甘辛炒め ほうれん草の辛子和え	米飯 さわらのねぎ醤油焼き 付)茄子 里芋とちくわの含め煮 小松菜のおかか和え	米飯 とんかつ ｿｰｽ) 付)ｷｬﾍﾞﾂ かぶのきのこあんかけ いんげんのごま和え

軟々菜(とろみ)

	令和08年10月18日(日)	令和08年10月19日(月)	令和08年10月20日(火)	令和08年10月21日(水)	令和08年10月22日(木)	令和08年10月23日(金)	令和08年10月24日(土)
朝	(温)5分粥 (温)味噌汁 (冷)牛乳 (温)ｷｬﾍﾞﾂのｽｰﾌﾟ煮 (冷)ゼリー	(温)5分粥 (温)味噌汁 (冷)牛乳 (冷)お浸し (冷)ゼリー	(温)5分粥 (温)味噌汁 (冷)牛乳 (冷)白菜のお浸し (冷)ゼリー	(温)5分粥 (温)味噌汁 (冷)牛乳 (温)ほうれん草のソテー (冷)ゼリー	(温)5分粥 (温)味噌汁 (冷)牛乳 (冷)ｶﾘﾌﾗﾜｰおろしﾄﾞﾚｯｼﾝｸﾞ和え (冷)ゼリー	(温)5分粥 (温)味噌汁 (冷)牛乳 (温)白菜のソテー (冷)ゼリー	(温)5分粥 (温)味噌汁 (冷)牛乳 (冷)和風サラダ (冷)ゼリー
昼	五分がゆ300g ほっけのねぎ味噌焼き 付)小松菜 豆腐の煮付け フルーツ(白桃) お吸物(白菜･うずまき麸)	五分がゆ300g ﾎﾟｰｸｼﾁｭｰ ﾌﾞﾛｯｺﾘｰのｻﾗﾀﾞ ﾖｰｸﾞﾙﾄﾃﾞｻﾞｰﾄ えびみそ	五分がゆ300g 赤魚の煮付け 付)人参･長葱 畑菜の和え物 フルーツ(パイン) みそ汁(さつま芋･かぶ葉)	五分がゆ300g 豚肉のｵｲｽﾀｰｿｰｽ炒め 大根ｻﾗﾀﾞ フルーツ(バナナ) 中華ｽｰﾌﾟ(豆腐･ﾁﾝｹﾞﾝ菜)	五分がゆ300g 海鮮卵焼き 塩だれあん) 肉じゃが フルーツ(マンゴー) みそ汁(小松菜･おつゆ麸)	五分がゆ300g 牛肉のしぐれ煮 ｶﾘﾌﾗﾜｰのゆず風味和え フルーツ(キウイ) みそ汁(白菜･油揚げ)	五分がゆ300g あじの山椒焼き 付)人参きんぴら ほうれん草の錦糸和え フルーツ(白桃) みそ汁(玉葱･かぶ葉)
夕	五分がゆ300g 鶏肉の梅肉焼き 付)いんげん 冬瓜のくず煮 ﾏｶﾛﾆｻﾗﾀﾞ	五分がゆ300g あじの漬け焼き 付)ｵｸﾗ かぶの信田煮 ほうれん草のﾋﾟｰﾅｯﾂ和え	五分がゆ300g 麻婆茄子 かに焼売 春雨ｻﾗﾀﾞ	五分がゆ300g たらのみそﾏﾖﾈｰｽﾞ焼き 付)いんげん かぼちゃの煮物 ｷｬﾍﾞﾂの磯和え	五分がゆ300g 鶏肉の照り焼き 付)ﾋﾟｰﾏﾝ 人参とさつま揚げの甘辛炒め ほうれん草の和えもの	五分がゆ300g さわらのねぎ醤油焼き 付)茄子 里芋とちくわの含め煮 小松菜のおかか和え	五分がゆ300g 豚肉の甘辛炒め 付)ｷｬﾍﾞﾂ かぶのきのこあんかけ いんげんのごま和え

ソフト食(A)

	令和08年10月18日(日)	令和08年10月19日(月)	令和08年10月20日(火)	令和08年10月21日(水)	令和08年10月22日(木)	令和08年10月23日(金)	令和08年10月24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
	(温)ｷｬﾍﾞﾂのスープ煮	(冷)お浸し	(冷)白菜のお浸し	(温)ほうれん草ソテー	(冷)ｶﾘﾌﾗﾜｰおろしﾄﾞﾚｯｼﾝｸﾞ和え	(温)ソテー	(冷)和風サラダ
	(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)焼き魚(銀あん)	(温)生姜焼き風	(温)赤魚の照焼き	(温)焼肉風	(温)肉野菜炒め風	(温)鰆の塩焼き風	(温)筑前煮
	(冷)人参の和え物	(冷)マヨかけ	(冷)和え物	(冷)マヨ和え	(冷)和え物	(冷)サラダかけ	(冷)ごぼうｻﾗﾀﾞ
	(温)すまし汁	(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
	(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)鶏肉の和風あんかけ	(温)煮魚	(温)洋風煮込み	(温)野菜あんかけ	(温)さけの味噌煮	(温)味噌煮	(温)銀あんかけ
	(温)小松菜の煮浸し	(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)和風煮	(温)コンソメ煮
	(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