

2025年 メニュー一覧

冬メニュー 12～3月

朝食 おかわり用 ふりかけ ・のりたま ・ゆかり	A	ご飯(地元のお米) 切り干し大根と油揚げの 味噌汁	肉団子といんげんの煮物 おさかなソーセージのケチャップ炒め 豆サラダ プチトマト オレンジ
	B	コッペパン コンスープ	ベーコンと法蓮草のソテー ロールキャベツのコンソメ煮・カリフラワー タマゴサラダ ブロッコリー パイナップル
	C	ご飯(地元のお米) 玉葱とじゃが芋の味噌汁	南瓜のそぼろ煮 ウインナーと野菜炒め 人参サラダ・プチトマト・ブロッコリー バナナ
昼食	A	麻婆丼 春雨と椎茸のスープ	もやしナムル コーヒーゼリー
	B	ハヤシライス コンソメスープ	グリーンサラダ ヤクルト
	C	肉うどん わかめご飯	ツナと小松菜の炒め プリン
夕食	A	ご飯(地元のお米) さつま芋のスープ	豚バラの生姜焼き マカロニのホワイトソース カレーの餡かけ 水菜とほぐし鶏和え りんご
	B	ご飯(地元のお米) 白菜と法蓮草の味噌汁	じゃが芋コロッケと鰯フライ 中濃ソース 繊維切りキャベツ トマト ブロッコリー 煮込みミニハンバーグ デミグラスソース ビーフンのカレー炒め 白玉ぜんざい
	C	ご飯(地元のお米) 豚汁	鶏肉とキノコの照り焼き トマトジビエパスタ 白菜と竹輪の浸し 海藻サラダ 青じそドレッシング みかん