

2025年 メニュー一覽

春メニュー 4～6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) じゃが芋と油揚げの味噌汁 | おさかなソーセージのケチャップ煮 切り干し大根炒め煮 マカロニサラダ・プチトマト バナナ |
| | B | コッペパン カボチャのスープ | ベーコンと法蓮草のソテー ハンバーグのトマト煮 タマゴサラダ ブロッコリー カリフラワー オレンジ |
| | C | ご飯(地元のお米) 若布と豆腐の味噌汁 | 玉子焼き ウインナーと野菜炒め 豆サラダ・プチトマト・ブロッコリー グレープフルーツ(ルビー) |
| 昼食 | A | 豚スタミナ丼 きのこの味噌汁 | 小松菜のツナ和え プリン |
| | 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 | 麻婆丼 春雨と椎茸のスープ | ほぐし鶏と法蓮草和え 青りんごゼリー |
| 夕食 | A | ご飯(地元のお米) オクラとなめこの味噌汁 | 鶏肉と野菜のカレー焼き ジビエパスタ ロールキャベツホワイトソース掛け もやしナムル ろくすけ餅 きな粉かけ |
| | B | ご飯(地元のお米) 豚汁 | メンチカツ 中濃ソース 千切りキャベツ トマト ブロッコリー マカロニ・粒コーン・枝豆ソテー カレイ餡かけ りんご |
| | C | ご飯(地元のお米) 高野豆腐の味噌汁 | 豚バラの生姜焼き ビーフンの和風炒め 肉団子と隠元の煮物 ごぼうサラダ パイナップル |