

2026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) じゃが芋と玉葱の味噌汁	玉子焼き 切り干し大根炒め煮 豆サラダ ブロッコリー・プチトマト オレンジ
	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 煮込みミニハンバーグ タマゴサラダ プチトマト カリフラワー バナナ
	C	ご飯(地元のお米) 豆腐と油揚げの味噌汁	おさかなソーセージのケチャップ煮 ウインナーと野菜炒め マカロニサラダ ・プチトマト・ブロッコリー パイナップル
昼食	A	豚スタミナ丼 若布の味噌汁	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) 豚汁	鶏肉と野菜のカレー焼き ジビエパスタ 小松菜とキノコのソテー ごぼうサラダ りんご
	B	ご飯(地元のお米) もやしとにらのスープ	メンチカツ 中濃ソース 繊切りキャベツ 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 白玉団子とみかん
	C	ご飯(地元のお米) おくらとなめこの味噌汁	豚バラの生姜焼き 鶏挽肉のビーフン炒め ロールキャベツのコンソメ煮 海藻サラダ グレープフルーツ(ルビー)