

2025年 メニュー一覽

夏メニュー 7~9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) キャベツの味噌汁	焼売餡かけ 肉じゃが 豆サラダ・プチトマト・カリフラワー オレンジ
	B	コッペパン ベーコンと玉葱のスープ	スクランブルエッグと法蓮草のソテー ハンバーグトマト煮 夏野菜サラダ ブロッコリー パイナップル
	C	ご飯(地元のお米) 若布と高野豆腐の味噌汁	玉子焼き ウインナーと野菜炒め 南瓜サラダ・プチトマト・ブロッコリー バナナ
昼食	A	豚スタミナ丼 法蓮草の味噌汁	ひじきの煮物 青りんごゼリー
	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	麻婆丼 春雨と椎茸のスープ	もやしナムル プリン
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 茄子の生姜餡かけ 竹輪と隠元炒め 白玉・ミカン
	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 千切りキャベツ トマト ブロッコリー 豚挽肉とビーフンの炒め カレイのみぞれ餡かけ グレープフルーツ(ルビー)
	C	ご飯(地元のお米) オクラとなめこの味噌汁	豚バラの生姜焼き マカロニ・モロコシ・ソテー ロールキャベツコンソメ煮 春雨サラダ 中華ポテト