

2025年 メニュー一覽

秋メニュー 10~11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) 大根と油揚げの味噌汁	玉子焼き 鶏団子とブロッコリーのケチャップ煮 人参サラダ・プチトマト オレンジ
	B	コッペパン カボチャのスープ	ベーコンとじゃが芋ソテー ロールキャベツのコンソメ煮 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) 若布と高野豆腐の味噌汁	南瓜のそぼろ煮 ウインナーと野菜炒め ポテトサラダ・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	焼売餡かけ 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 若布ご飯	ツナと小松菜炒め プリン
夕食	A	ご飯(地元のお米) 豚汁	鶏肉ときのこの照り焼き トマトジビエパスタ カレーの餡かけ 春雨サラダ りんご
	B	ご飯(地元のお米) もやしと椎茸のスープ	じゃが芋コロッケ アジフライ 中濃ソース 織切りキャベツ トマト ブロッコリー ビーフンと野菜のカレー炒め 煮込みミニハンバーグ グレープフルーツ(ルビー)
	C	ご飯(地元のお米) 白菜と法蓮草の味噌汁	豚バラの生姜焼き マカロニのホワイトソース 麻婆茄子 ごぼうサラダ みかん