

〇〇献立一覧表〇〇

令和8年 2月 [常 食]

	1 (日)	2 (月)	3 (火)	4 (水)	5 (木)	6 (金)	7 (土)
朝 食	黒糖あんぱん もやしのカレー醤油炒め 牛乳	季節のジャムパン 野菜のトマト煮 牛乳	カスタードクリームパン 冬瓜のそぼろ煮 牛乳	きなこクリームサンド 卵と野菜の炒め物 牛乳	桜あんぱん もやしとソーセージの炒め物 牛乳	塩バニラ かぶのコンソメ煮 牛乳	ミルククリームパン カリフラワーの洋風煮 牛乳
昼 食	ごはん 親子煮 かぶの田楽 もずく酢 すまし汁 (青梗菜)	赤飯 (お誕生日会) 天ぷら盛り合わせ (天つゆ) 茶碗蒸し りんごポン・トとレゾのかけ 赤だし汁 (玉ねぎ) ノンアルコールビール オレンジジュース	(節分)助六寿司(巻き3,いなり3) 大豆入り筑前煮 (ミニ) 抹茶ババロア 鯛のつみれ汁	ごはん 鶏肉のバタばん炒め ほうれん草の煮浸し 春雨サラダ みそ汁 (オクラ)	にぎり寿司 ミニ天ぷら (天つゆ) 赤だし汁 (おつゆ麴)	ごはん 鶏肉のビザソース焼き ほうれん草のソテー フルーツヨーグルト スープ (キャベツ)	ごはん 揚げ水下载の甘酢ソース ニラもやし炒め 青梗菜のおかか和え みそ汁 (豆腐)
昼間食	豆乳カフェオレ	苺のミニスイーツ 紅茶	フルーツ (バナナ)	野菜ジュース	フルーツ (バナナ)	さつまいものおはぎ	フルーツ (バナナ)
夕 食	ごはん かれいのタラモサラダ焼き 白菜の辛子和え フルーツ (洋梨缶) みそ汁 (豆腐)	ごはん 鶏のマーメイド醤油焼き じゃが芋のおかか炒め 高菜漬 すまし汁 (昆布)	ごはん 肉団子のチリソース煮 もやしの中巻風和え きゅうり漬 スープ (茄子)	ごはん 鯉の有馬煮 切干大根の炒り煮 高菜漬 みそ汁 (白菜)	ごはん 和風ハンバーグ 青菜の錦糸和え きざみたくあん漬 みそ汁 (里芋)	ごはん 鯉のつけ焼き 冬瓜とひじきのくず煮 フルーツ (もも缶) かきたま汁	ごはん 肉団子ときのこの玉子とじ インゲンのサラダ うぐいす豆 すまし汁 (昆布)
	8 (日)	9 (月)	10 (火)	11 (水)	12 (木)	13 (金)	14 (土)
朝 食	季節のジャムパン 豆乳スープ煮 牛乳	チョコカスター 小松菜とソーゲの炒め煮 牛乳	塩バニラ 大豆と野菜のスープ煮 牛乳	ミルククリームパン ジャーマンポテト 牛乳	あんぱん 野菜炒め 牛乳	きなこクリームサンド 冬瓜の豆乳スープ煮 牛乳	カスタードクリームパン ブロッコリーのそぼろ炒め 牛乳
昼 食	ごはん 鶏肉の塩だれ焼き 和風マッシュポテト ほうれん草の白和え すまし汁 (そうめん)	ごはん かにクリームコロッケ ごぼうとささみの炒め物 インゲンの胡麻和え みそ汁 (白菜)	ごはん 鶏肉と里芋の煮物 炒り豆腐 オクラのおろし和え みそ汁 (玉ねぎ)	ドライカレーライス 小松菜のソテー 苺ミルクプリン スープ (卵)	ごはん 鯉の塩焼き ひじき煮 ブロッコリーのおかか和え みそ汁 (えのき)	あんかけ中華そば 厚揚げの中華炒め キャベツのナムル わかめスープ	ごはん 味噌だれチキンカツ 切干大根の炒め煮 小松菜の錦糸和え すまし汁 (白菜)
昼間食	おしるこ(白玉入り)	ミックスジュース	フルーツ (バナナ)	豆乳ミルクティー	フルーツ (バナナ)	ジョア	チョコプリン (バレイタ)
夕 食	ごはん 鯉の煮付け 蓮根の炒め煮 フルーツ (白桃缶) みそ汁 (大根)	ごはん 千草焼き がんもの煮物 しば漬 みそ汁 (もやし)	ごはん かれいの照り焼き 菜の花の煮浸し きざみたくあん漬 すまし汁 (もずく)	ごはん 揚げだし豆腐中華あん かぶの信田煮 フルーツ (もも缶) スープ (カリフラワー)	ごはん 肉団子の甘酢煮 れんこんの炒めもの フルーツ (みかん缶) スープ (春雨)	ごはん 鯉のムニエル カリフラワーのサラダ きゅうり漬 スープ (ほうれん草)	ごはん かれいの香味焼き もずく酢 金時豆 みそ汁 (豆腐)
	15 (日)	16 (月)	17 (火)	18 (水)	19 (木)	20 (金)	21 (土)
朝 食	黒糖あんぱん 野菜のスープ煮 牛乳	ミルククリームパン 野菜のトマト煮 牛乳	チョコカスター 青梗菜と卵の炒め物 牛乳	塩バニラ かぶのコンソメ煮 牛乳	あんぱん 大豆のスープ煮 牛乳	季節のジャムパン 小松菜の炒め物 牛乳	塩バニラ マカロニソテー 牛乳
昼 食	ごはん 八宝菜風 ごぼうの味噌炒め ほうれん草のナムル スープ (大根)	ごはん 揚げ水下载のきのこあんかけ 卵の花 インゲンの生姜和え みそ汁 (小松菜)	ごはん ハンバーグ ブロッコリーのにんにく炒め ポテトサラダ みそ汁 (豆腐)	ごはん 肉じゃが 厚揚げの煮物 切干大根の酢の物 すまし汁 (はんぺん)	ちゃんぽん麺 にらと卵の炒め物 フルーツ寒天	ちらし寿司 白菜の煮浸し まぐろの山かけ 赤だし汁 (えのき)	ごはん 鶏肉のねぎソース焼き 高野豆腐の煮物 青梗菜のお浸し みそ汁 (玉ねぎ)
昼間食	ドーナツ 紅茶	野菜ジュース	ミックスジュース	水ようかん	フルーツ (バナナ)	レモンケーキ 紅茶	フルーツ (バナナ)
夕 食	ごはん 肉団子と冬瓜のクリーム煮 マカロニソテー 青梗菜のピーナツ和え ふりかけ	ごはん 鶏と蓮根の胡麻炒め 里芋の煮物 フルーツ (白桃缶) みそ汁 (キャベツ)	ごはん 鯉の山椒焼き もやしのごま油炒め きざみたくあん漬 みそ汁 (冬瓜)	ごはん かに玉あんかけ 春雨炒め きゅうり漬 スープ (白菜)	ごはん 肉団子のしぐれ煮 里芋の田楽 しば漬 すまし汁 (豆腐)	ごはん 揚げだし豆腐肉そぼろあんかけ じゃが芋とハムの炒めもの フルーツ (もも缶) みそ汁 (オクラ)	ごはん かれいの昆布茶焼き 冬瓜の煮物 高菜漬 かきたま汁
	22 (日)	23 (月)	24 (火)	25 (水)	26 (木)	27 (金)	28 (土)
朝 食	黒糖あんぱん ほうれん草のコンソメ煮 牛乳	カスタードクリームパン 豆乳スープ煮 牛乳	塩バニラ じゃが芋旨煮 牛乳	チョコカスター 洋風卵とじ 牛乳	きなこクリームサンド かぶとウインナーの煮物 牛乳	あんぱん 豆乳スープ煮 牛乳	塩バニラ 白菜のオイスター炒め 牛乳
昼 食	ごはん 白身魚フライ がんもの煮物 カリフラワーのサラダ みそ汁 (もやし)	ごはん チキンソテー おろしポン酢添え ビーマンの甘辛炒め 白菜のお浸し みそ汁 (豆腐)	かき玉そば ブロッコリーのソテー 白和え	ごはん 鯉の海苔塩パン粉焼き ごぼうのそぼろ炒め 青梗菜のサラダ スープ (冬瓜)	ごはん 鶏のタルタル焼き 白菜のコンソメ煮 ブロッコリーのサラダ トマトスープ	ごはん 牛肉コロッケ&ミニパリ炒 冬瓜の煮物 小松菜のわさび和え 赤だし汁 (ごぼう)	ごはん オムレツのデミグラスソース 蓮根のガーリックソテー 青菜のレモン醤油和え スープ (クルトン)
昼間食	ドームケーキ(チョコ) 紅茶	豆乳シナモンチャイ	フルーツ (バナナ)	野菜ジュース	ミックスジュース	しっとりどら焼き (抹茶)	フルーツ (バナナ)
夕 食	ごはん 筑前煮 オクラのおかか和え フルーツ (みかん缶) すまし汁 (もずく)	ごはん 肉団子の和風煮 ごぼうの炒め煮 フルーツ (白桃缶) みそ汁 (しめじ)	ごはん 鯉の生姜煮 小松菜の酢味噌和え きざみたくあん漬 すまし汁 (もやし)	ごはん 豚肉と野菜の焼肉風炒め ひじき煮 フルーツ (もも缶) すまし汁 (豆腐)	ごはん かれいの梅煮 里芋の胡麻煮 きゅうり漬 みそ汁 (ほうれん草)	ごはん 鶏肉の生姜炒め 甘辛豆腐の卵とじ しば漬 すまし汁 (えのき)	ごはん 鯉の味噌煮 大豆煮 フルーツ (みかん缶) すまし汁 (オクラ)

*都合により献立を変更することがあります。