



R8.7月1日～7月4日 献立



米飯130g・ふつう食 1日平均栄養量
エネルギー1326Kcal たんぱく質 56.5g

6月28日		6月29日		6月30日		7月1日		7月2日		7月3日		7月4日	
日		月		火		水		木		金		土	
	g		g		g		g		g		g		g
朝食	ハンバーグ	鰯の塩焼き		鶏と野菜の旨味噌煮		肉じゃが		肉団子のケチャップ煮		白身魚のクリームソース		ポトフ	
	パン（パン粥）	ご飯（お粥）		ご飯（お粥）		パン（パン粥）		ご飯（お粥）		ご飯（お粥）		ご飯（お粥）	
	コーンポタージュ	みそ汁（大根）	10	みそ汁（白菜）	10	コーンポタージュ		みそ汁（玉ねぎ）	10	みそ汁（大根）	10	みそ汁（白菜）	10
	温度℃（サイン）	温度℃（サイン）		温度℃（サイン）		温度℃（サイン）		温度℃（サイン）		温度℃（サイン）		温度℃（サイン）	
昼食	さばの味噌煮	ハッシュドポーク（普通）		白身魚の甘酢あんかけ		鶏肉の山椒焼き		かれいの唐揚げ（ふつう）		豚肉のブルコギ		タンドリーチキン	
	ジャーマンポテト	ポークシチュー（やわらか・ムース）		高野豆腐の煮物		切り干し大根の煮物		白身魚の唐揚げ（やわらか・ムース）		マカロニサラダ		ごぼうサラダ	
	ほうれん草のごま和え	スパゲッティサラダ		ほうれん草のごま和え		なすの揚げびたし		卵の花煮		ほうれん草のごま和え		ジャーマンポテト	
	ご飯（お粥）	ご飯（お粥）		ご飯（お粥）		ご飯（お粥）		ご飯（お粥）		ご飯（お粥）		ご飯（お粥）	
間食	黒糖ケーキ	りんごコンポート	1個	甘みあっさり黄桃	35	甘みあっさりみかん	30	アイスクリーム		甘みあっさり白桃	40	やわらかおかきのり塩	
	lifestock洋なしゼリー（ムース）	おろしりんご（ムース）	40	おろしマンゴー（ムース）	40	おろしパイナップル（ムース）	40			おろし白桃（ムース）	50	lifestockぶどうゼリー（ムース）	
夕食	レモン香るチキンソテー	鮭のみそ漬け焼き		豚キムチ（ふつう）		めばるの照り焼き（ふつう・やわらか）		ハンバーグデミグラスソース仕立て		鶏肉の油淋ソース		めばるの塩焼き（ふつう）	
	なすのトマト和え	切干大根の煮物		豚肉の煮物（やわらか・ムース）		きんぴらごぼう		マカロニサラダ		なすの中華風味噌炒め		白身魚の塩焼き（やわらか・ムース）	
	キャベツとベーコンのソテー	卵焼き		ひじきの煮物		春雨サラダ		ピーマンのガーリックソテー		ほうれん草のナムル		きんぴらごぼう	
	ご飯（お粥）	ご飯（お粥）		スパゲッティサラダ		ご飯（お粥）		ご飯（お粥）		ご飯（お粥）		さつま芋のマヨ和え	
	みそ汁（小松菜）	みそ汁（チンゲン菜）	10	みそ汁（玉ねぎ）	10	みそ汁（ほうれん草）	10	みそ汁（小松菜）	10	みそ汁（チンゲン菜）	10	みそ汁（ほうれん草）	10
	温度℃（サイン）	温度℃（サイン）		温度℃（サイン）		温度℃（サイン）		温度℃（サイン）		温度℃（サイン）		温度℃（サイン）	

都合により献立が変更することがございます。



R8.7月5日～7月11日 献立



米飯130g・ふつう食 1日平均栄養量
エネルギー1326Kcal たんぱく質 56.5g

	7月5日	7月6日	7月7日	7月8日	7月9日	7月10日	7月11日
	日	月	火	水	木	金	土
	g	g	g	g	g	g	g
朝食	赤魚の煮つけ	ジャーマンポテト	鶏肉の照り焼き	温野菜のチーズソース ヨーグルト	豚肉と野菜蒸し	彩野菜のトマト煮	白身魚の バターソース
	パン（パン粥）	ご飯（お粥）	ご飯（お粥）	パン（パン粥）	ご飯（お粥）	ご飯（お粥）	ご飯（お粥）
	コーンポタージュ	みそ汁（大根）	みそ汁（白菜）	コーンポタージュ	みそ汁（玉ねぎ）	みそ汁（大根）	みそ汁（白菜）
	温度℃（サイン）	温度℃（サイン）	温度℃（サイン）	温度℃（サイン）	温度℃（サイン）	温度℃（サイン）	温度℃（サイン）
昼食	ホキの和風ソース （ふつう・やわらか）	豚肉の塩だれ	赤魚のアクアパッツァ （ふつう）	鶏肉の甘酢あんかけ	カニの中華炒め（ふつう）	厚揚げのにんにく醤油炒め（ふつう）	豚肉のサムジャン炒め
	かれい和風ソース （ムース）		赤魚の煮付け（やわらか・ムース）		魚介のオイスターソース炒め（やわらか・ムース）	豆腐のにんにく醤油炒め（やわらか・ムース）	
	ひじきの煮物	卵の花煮	ポテトサラダ	厚揚げの含め煮	厚揚げの煮物	きんぴらごぼう	春雨サラダ
	さつま芋のマヨ和え	いんげんのごま和え	春雨ソテー セタそうめん （行事食）	ほうれん草のナムル	キャベツと竹輪のおかか和え	大学芋	ほうれん草と桜えびの和え物
	ご飯（お粥）	ご飯（お粥）		ご飯（お粥）	ご飯（お粥）	ご飯（お粥）	ご飯（お粥）
間食	ハウムクーヘン	りんごコンポート	セタゼリー	甘みあっさりみかん	アイスクリーム	甘みあっさり白桃	日光まんじゅう白
	lifestock洋なしゼリー （ムース）	おろしりんご（ムース）		おろしバイン （ムース）		おろし白桃 （ムース）	lifestockぶどうゼリー （ムース）
夕食	回鍋肉	鯛の粕漬け	豚肉となすのみそ炒め	さわらの幽庵焼き （ふつう）	チキンのクリームソース	鶏のから揚げ	鯉のちゃんちゃん焼き
				鯉の照り煮（やわらか・ムース）			
	蓮根の炒り煮	根菜の肉炒め	切り干し大根の煮物	ひじきのサラダ	かぼちゃのサラダ	切干大根の煮物	ひじきの煮物
	春雨サラダ	ブロッコリーのカニサラダ	菜の花のおかか和え	南瓜の甘煮	なすのトマト煮	オクラのおかか和え	春雨のマヨ和え
	ご飯（お粥）	ご飯（お粥）	ご飯（お粥）	ご飯（お粥）	ご飯（お粥）	ご飯（お粥）	ご飯（お粥）
	みそ汁（小松菜）	みそ汁（チンゲン菜）	みそ汁（玉ねぎ）	みそ汁（ほうれん草）	みそ汁（小松菜）	みそ汁（チンゲン菜）	みそ汁（ほうれん草）
	温度℃（サイン）	温度℃（サイン）	温度℃（サイン）	温度℃（サイン）	温度℃（サイン）	温度℃（サイン）	温度℃（サイン）

都合により献立が変更することがございます。



R8.7月12日～7月18日 献立



米飯130g・ふつう食 1日平均栄養量
エネルギー1326Kcal たんぱく質 56.5g

	7月12日	7月13日	7月14日	7月15日	7月16日	7月17日	7月18日
	日	月	火	水	木	金	土
	g	g	g	g	g	g	g
朝食	ハンバーグ	鰯の塩焼き	鶏と野菜の旨味味噌	肉じゃが	肉団子のケチャップ煮	白身魚のクリームソース	ポトフ
	パン（パン粥）	ご飯（お粥）	ご飯（お粥）	パン（パン粥）	ご飯（お粥）	ご飯（お粥）	ご飯（お粥）
	コーンポタージュ	みそ汁（大根）	みそ汁（白菜）	コーンポタージュ	みそ汁（玉ねぎ）	みそ汁（大根）	みそ汁（白菜）
	温度℃（サイン）	温度℃（サイン）	温度℃（サイン）	温度℃（サイン）	温度℃（サイン）	温度℃（サイン）	温度℃（サイン）
昼食	さわらの西京焼き（ふつう・やわらか）	チキンのトマトソース煮込み	白身魚のフライ（ふつう）	ハニーマスタードチキン	あじの味噌焼き（ふつう）	おさかなバーグ（ふつう）	チキンのハーブ焼き
	白身魚の西京焼き（ムース）		白身魚の唐揚げ生姜ソース（やわらか・ムース）		あじのピリ辛焼き（やわらか・ムース）	八宝菜（やわらか・ムース）	
	がんもの煮物	なすの香味がけ	厚揚げのそぼろ煮	マカロニサラダ	切干大根の煮物	焼売の甘酢がけ	なすのトマト煮
	ひじきのサラダ	ほうれん草のバターソテー	ほうれん草のベーコンソテー	なすのトマト煮	肉団子煮	なすのトマト煮	マカロニサラダ
間食	いしやきいも	りんごコンポート	甘みあっさり黄桃	甘みあっさりみかん	アイスクリーム	甘みあっさり白桃	おかき砂糖醤油
	lifestock洋なしゼリー（ムース）	おろしりんご（ムース）	おろしマンゴー（ムース）	おろしパイナップル（ムース）		おろし白桃（ムース）	lifestockぶどうゼリー（ムース）
	2個	40	35	40		40	1個
夕食	チキンのデミグラスソース（ふつう）	かれいの煮つけ（ふつう）	豚肉と厚揚げのネギ塩炒め（ふつう）	さばの塩焼き	麻婆豆腐	豚肉の生姜焼き	牛肉コロッケ（ふつう）
	鶏肉のバーベキューソース（やわらか・ムース）	かれいの煮物（やわらか・ムース）	豚肉と豆腐の炒め物（やわらか・ムース）				白身魚のフリッター（やわらか・ムース）
	ポテトサラダ	卵の花和風サラダ	きんぴらごぼう	ぜんまいの煮物	なすの中華風みそ炒め	きんぴらごぼう	根菜の肉炒め
	なすのトマト煮	洋風お浸し	ほうれん草の和え物	南瓜の甘煮	春雨のナムル	小松菜のお浸し	ひじきのサラダ
	ご飯（お粥）	ご飯（お粥）	ご飯（お粥）	ご飯（お粥）	ご飯（お粥）	ご飯（お粥）	ご飯（お粥）
	みそ汁（小松菜）	みそ汁（チンゲン菜）	みそ汁（玉ねぎ）	みそ汁（ほうれん草）	みそ汁（小松菜）	みそ汁（チンゲン菜）	みそ汁（ほうれん草）
	10	10	10	10	10	10	10
	温度℃（サイン）	温度℃（サイン）	温度℃（サイン）	温度℃（サイン）	温度℃（サイン）	温度℃（サイン）	温度℃（サイン）

都合により献立が変更することがございます。



R8.7月19日～7月25日 献立



米飯130g・ふつう食 1日平均栄養量
エネルギー1326Kcal たんぱく質 56.5g

	7月19日	7月20日	7月21日	7月22日	7月23日	7月24日	7月25日
	日	月	火	水	木	金	土
	g	g	g	g	g	g	g
朝食	赤魚の煮つけ	ジャーマンポテト	鶏肉の照り焼き	温野菜のチーズソース ヨーグルト	豚肉と野菜蒸し	彩野菜のトマト煮	白身魚のバターソース
	パン（パン粥）	ご飯（お粥）	ご飯（お粥）	パン（パン粥）	ご飯（お粥）	ご飯（お粥）	ご飯（お粥）
	コーンポタージュ	みそ汁（大根）	みそ汁（白菜）	コーンポタージュ	みそ汁（玉ねぎ）	みそ汁（大根）	みそ汁（白菜）
	温度℃（サイン）	温度℃（サイン）	温度℃（サイン）	温度℃（サイン）	温度℃（サイン）	温度℃（サイン）	温度℃（サイン）
昼食	鯖のつけ焼き	バジルチキン（ふつう） ガーリックチキン（やわらか・ムース）	サーモンフライ	きのこトマトのハンバーグ（ふつう） チキンラタトゥイユ（やわらか・ムース）	さわらの塩焼き（ふつう） かれいの塩焼き風（やわらか・ムース）	すき焼き風	鶏肉の西京漬け焼き
	ひじきの煮物	ごぼうサラダ	さつま揚げの炒り煮	ポテトサラダ	切干大根の煮物	ごぼうサラダ	蓮根の炒り煮
	さつま芋のマヨ和え	さつま芋のレモン煮	さつま芋のマヨ和え	キャベツベーコンソテー	南瓜のマヨ和え	小松菜の和え物	春雨サラダ
	ご飯（お粥）	ご飯（お粥）	ご飯（お粥）	ご飯（お粥）	ご飯（お粥）	うなぎ丼（行事食）	ご飯（お粥）
間食	抹茶ロールケーキ lifestock洋なしゼリー（ムース）	りんごコンポート おろしりんご（ムース）	甘みあっさり黄桃 おろしマンゴー（ムース）	甘みあっさりみかん おろしパイナップル（ムース）	アイスクリーム	スイカゼリー	日光まんじゅう黒糖 lifestockぶどうゼリー（ムース）
	1個	2個 40	35 40	30 40			1個
夕食	豚肉のスタミナ炒め	鯛の唐揚げトマトソース（ふつう） 白身魚のトマトソース（やわらか・ムース）	肉団子のケチャップ煮（ふつう） カレー風味の洋風肉じゃが（やわらか・ムース）	あじの梅煮	ヤンニョムチキン（ふつう） 鶏肉の黒酢炒め（やわらか・ムース）	キーマカレー（ふつう） 鶏肉と野菜のカレー煮（やわらか・ムース）	めばるの和風あん（ふつう・やわらか） かれいの和風あん（ムース）
	厚揚げの煮物	洋風卵あんかけ	根菜の肉炒め	卵の花の和風サラダ	ぜんまいの煮物	ほうれん草とウィンナーのソテー	なすのみそ炒め
	いんげんのごま和え	春雨ソテー	オクラの和え物	ほうれん草のごま和え	ポテトサラダ	かぼちゃサラダ	肉団子煮
	ご飯（お粥）	ご飯（お粥）	ご飯（お粥）	ご飯（お粥）	ご飯（お粥）	ご飯（お粥）	ご飯（お粥）
	みそ汁（小松菜）	みそ汁（チンゲン菜）	みそ汁（玉ねぎ）	みそ汁（ほうれん草）	みそ汁（小松菜）	みそ汁（チンゲン菜）	みそ汁（ほうれん草）
	温度℃（サイン）	温度℃（サイン）	温度℃（サイン）	温度℃（サイン）	温度℃（サイン）	温度℃（サイン）	温度℃（サイン）

都合により献立が変更することがございます。



R8.7月26日～7月31日 献立



米飯130g・ふつう食 1日平均栄養量
エネルギー1326Kcal たんぱく質 56.5g

	7月26日	7月27日	7月28日	7月29日	7月30日	7月31日	8月1日
	日	月	火	水	木	金	土
	g	g	g	g	g	g	g
朝食	ハンバーグ	鰯の塩焼き	鶏と野菜の旨味味噌	肉じゃが ヨーグルト	肉団子のケチャップ 煮	白身魚のクリーム ソース	ポトフ
	パン（パン粥）	ご飯（お粥）	ご飯（お粥）	パン（パン粥）	ご飯（お粥）	ご飯（お粥）	ご飯（お粥）
	コーンポタージュ	みそ汁（大根）	みそ汁（白菜）	コーンポタージュ	みそ汁（玉ねぎ）	みそ汁（大根）	みそ汁（白菜）
	温度℃（サイン）	温度℃（サイン）	温度℃（サイン）	温度℃（サイン）	温度℃（サイン）	温度℃（サイン）	温度℃（サイン）
昼食	さわらのバター醤油 焼き（ふつう） 白身魚のマスタード ソテー（やわらか・ ムース） ぜんまいの煮物 キャベツのおかか和 え ご飯（お粥）	豚かつ（ふつう） メンチカツ（やわら か・ムース） 厚揚げのそぼろ煮 ほうれん草のおかか 和え ご飯（お粥）	赤魚の生姜煮（ふつ う） 赤魚の煮物（やわら か・ムース） 卵の花煮 スパゲッティサラダ ご飯（お粥）	鶏肉のくわ焼き がんもの含め煮 小松菜と竹輪の和え 物 ご飯（お粥）	さばのんにく醤油 焼き 肉団子の甘酢あん ひじきの煮物 ご飯（お粥）	酢鰯 豆腐の中華風炒め 春雨のナムル ご飯（お粥）	肉じゃが さつま揚げとピーマ ンのソテー 小松菜としらすの和 え物 ご飯（お粥）
間食	おいしいドーナッツ lifestock洋なしゼリー （ムース）	りんごコンポート おろしりんご（ムー ス）	甘みあっさり黄桃 おろしマンゴー （ムース）	甘みあっさりみかん おろしバイン （ムース）	アイスクリーム	甘みあっさり白桃 おろし白桃 （ムース）	おかきコンポター ジュ味 lifestockぶどうゼリー （ムース）
	1個	2個 40	35 40	30 40		40 50	1個
夕食	肉団子の照り煮（ふ つう） 豚肉と根菜の煮物 （やわらか・ムー ス） きんぴらごぼう ほうれん草のごま和 え ご飯（お粥） みそ汁（小松菜） 温度℃（サイン）	鰯のホワイトソース 仕立て ひじきのサラダ なすのトマト煮 ご飯（お粥） みそ汁 （チンゲン菜） 温度℃（サイン）	豚肉のみそ炒め 切干大根の煮物 オクラの和え物 ご飯（お粥） みそ汁（玉ねぎ） 温度℃（サイン）	あじの照り焼き（ふ つう） かれいの大根煮（や わらか・ムース） じゃが芋ときのこの ソテー なすのトマト煮 ご飯（お粥） みそ汁（ほうれん 草） 温度℃（サイン）	照り焼き風豆腐ハン バーグ（ふつう） おだしのきいた豆腐 と野菜の煮物（やわ らか・ムース） きんぴらごぼう マカロニサラダ ご飯（お粥） みそ汁（小松菜） 温度℃（サイン）	豚キムチ（ふつう） 豚肉の煮物（やわら か・ムース） ひじきの煮物 スパゲッティサラダ ご飯（お粥） みそ汁 （チンゲン菜） 温度℃（サイン）	鮭のみそ漬け焼き 切干大根の煮物 卵焼き ご飯（お粥） みそ汁 （ほうれん草） 温度℃（サイン）
	10	10	10	10	10	10	10

都合により献立が変更することがございます。