

基本[特養]  
令和7年8月

|     | 月曜日  | 火曜日  | 水曜日  | 木曜日   | 金曜日   | 土曜日  | 日曜日  |
|-----|--|--|--|---|---|--|--|
| 朝食  |  |  |  |   | 1日 御飯<br>ふりかけ<br>炒り卵(温)<br>みそ汁(キャベツ、サツマイモ)                | 2日 御飯<br>梅びしお<br>ウインナー野菜炒め(温)<br>みそ汁(豆腐、じゃが芋、赤)  | 3日 御飯<br>ふりかけ<br>大豆の昆布煮(温、朝)<br>みそ汁(生揚、えのき、赤)                |
| 昼食  |  |  |  |   | 御飯<br>サバのカレーチーズ焼き<br>南瓜の煮付<br>大根のおかか和え<br>みそ汁(なす、なめこ)     | 冷やしたぬき<br>エビボールチリ<br>みょうがとなすの刻み漬け                | とうもろこしご飯<br>白身魚の葱焼き<br>冬瓜のかにあんかけ<br>モロヘイヤの胡麻和え<br>みそ汁(焼麩、大根) |
| 間食  |  |  |  |   | ロリータ(クッキー)<br>いちごゼリー                                      | ウエハース<br>青りんごゼリー                                 | みかんヨーグルト   |
| 夕食  |  |  |  |   | 御飯<br>カニシューマイのあんかけ<br>青梗菜のバター炒め<br>もやしのポン酢和え              | 御飯<br>豚肉とじゃがいものカレー炒め<br>アスパラそばろ炒め<br>キャベツのたくあん和え | 御飯<br>牛肉の大豆煮<br>カラーピーマンのソテー<br>スパゲッティサラダ                     |
| 水分補 |  |  |  |   | 牛乳<br>白桃ジュース  | 牛乳<br>野菜と果実(紫)                                   | 牛乳<br>マスカット  |
| 朝食  | 4日 御飯<br>のりつくだ煮<br>菜花のまぐろフレーク和え(冷)<br>みそ汁(里芋、キャベツ、白) | 5日 御飯<br>ふりかけ<br>しらすおろし(冷)<br>みそ汁(白菜、さつまい)       | 6日 御飯<br>たいみそ<br>鶏つくねの照り焼き(温、朝)<br>みそ汁(里芋、玉ねぎ、赤) | 7日 御飯<br>のりつくだ煮<br>ブロッコリーとベーコンの炒め(温)<br>みそ汁(油揚、なめこ、赤)     | 8日 御飯<br>ふりかけ<br>キャベツの鮭フレーク和え(冷)<br>みそ汁(とろろ昆布、赤)          | 9日 御飯<br>梅びしお<br>卵焼き(温)<br>みそ汁(もやし、えのき)          | 10日 御飯<br>ふりかけ<br>おから(冷)<br>みそ汁(油揚、大根、白)                     |
| 昼食  | 御飯<br>豚肉味噌漬け焼き<br>なすの中華炒め<br>アスパラの和風ドレ和え<br>すまし汁(油揚) | 御飯<br>カニ玉<br>れんこんきんぴら<br>オクラの梅肉和え<br>みそ汁(生揚、えのき) | 夏野菜カレー<br>キャベツとツナのソテー<br>マカロニサラダ                 | 御飯<br>鮭のみそマヨネーズ焼き<br>卵とピーマンのソテー<br>さつまいもサラダ<br>すまし汁(かまぼこ) | 御飯<br>鶏肉の治部煮<br>なすの中華炒め<br>パプリカとブロッコリーのサラダ<br>みそ汁(あおさ、南瓜) | 御飯<br>白身魚のみぞれ煮<br>小松菜の煮浸し<br>南瓜サラダ<br>春雨スープ      | 御飯<br>えびカツフライ<br>白菜とツナのスープ煮<br>もずくの酢の物<br>みそ汁(里芋、なめこ)        |
| 間食  | 白い風船<br>グレープゼリー                                      | 雪の宿<br>いちごゼリー                                    | ウエハース<br>青りんごゼリー                                 | ぼたぼた焼き<br>マスカットゼリー  | まがりせんべい<br>いちごゼリー   | ウエハース<br>青りんごゼリー                                 | みかんヨーグルト   |
| 夕食  | 御飯<br>赤魚の煮付<br>ツナとニラの卵とじ<br>胡瓜とササミの和え物               | 御飯<br>たらのムニエル<br>きのこのソテー<br>ブロッコリーのわさび和え         | 御飯<br>甘辛ガーリックチキン<br>角麩の煮付<br>白菜ゆず和え              | 御飯<br>焼餃子<br>冬瓜あんかけ<br>大根のゆかり和え                           | 御飯<br>豚肉のスタミナ炒め<br>厚揚げのトマトソース<br>オクラのわさび和え                | 御飯<br>豆腐の五目煮<br>スパゲティソテー<br>チンゲン菜のピーナツ和え         | 御飯<br>豚肉のみそバター焼き<br>じゃが芋の含め煮<br>もやしの梅肉和え                     |
| 水分補 | 牛乳<br>季節のジュース  | 牛乳<br>野菜と果実(緑)                                   | 牛乳<br>オレンジジュース                                   | 牛乳<br>アップルジュース  | 牛乳<br>白桃ジュース  | 牛乳<br>野菜と果実(紫)                                   | 牛乳<br>マスカット  |

基本〔特養〕  
令和7年8月

|     | 月曜日  | 火曜日  | 水曜日  | 木曜日  | 金曜日   | 土曜日  | 日曜日   |
|-----|--|--|--|--|---|--|---|
| 朝食  | 11日 御飯<br>のりつくだ煮<br>豆腐ハンバーグ(温)<br>みそ汁(あおさ、里芋)      | 12日 御飯<br>ふりかけ<br>筑前煮(温)<br>みそ汁(豆腐、わかめ、みつば、白)          | 13日 御飯<br>たいみそ<br>しらすおろし(冷)<br>みそ汁(油揚、南瓜、赤)                      | 14日 御飯<br>のりつくだ煮<br>高野豆腐煮(温)<br>みそ汁(じゃが芋、なめこ)        | 15日 御飯<br>ふりかけ<br>おから(冷)<br>みそ汁(油揚げ、里芋、赤)     | 16日 御飯<br>梅びしお<br>キャベツとササミの和え物(冷)<br>みそ汁(大根、人参、白)          | 17日 御飯<br>ふりかけ<br>ひじきの煮物(温)<br>みそ汁(生揚、じゃが芋、白)             |
|     | 昼食   | 赤飯<br>サバの酢しょうゆかけ<br>南瓜の煮付<br>ほうれん草の磯和え<br>すまし汁(豆腐)     | 肉味噌入り冷中華<br>コロッケ<br>キャベツのゆず和え                                    | 御飯<br>赤魚の幽庵焼き<br>生揚げとごぼうの煮物<br>モロヘイヤの胡麻和え<br>すまし汁(麩) | 三色丼<br>里芋と茭蒿の炒め煮<br>大根の青じそ和え<br>みそ汁(あおさ、キャベツ) | 御飯<br>さわらの西京焼き<br>キャベツの鮭フレーク和え<br>切り昆布の煮つけ<br>すまし汁(豆腐、えのき) | 御飯<br>ハムカツ<br>パプリカとじゃが芋のソテー<br>ほうれん草のツナ和え<br>コーンクリームスープ   |
| 間食  | 白い風船<br>グレープゼリー                                    | 雪の宿<br>いちごゼリー  | ウエハース<br>青りんごゼリー   | ぼたぼた焼き<br>マスカットゼリー                                   | まがりせんべい<br>いちごゼリー                             | ウエハース<br>青りんごゼリー   | みかんヨーグルト  |
| 夕食  | 御飯<br>牛肉の山椒炒め<br>絹サヤの卵とじ<br>きゅうりとみょうがの和え物          | 御飯<br>鮭のムニエル<br>なすの揚げびたし<br>カリフラワーサラダ                  | 御飯<br>ハンバーグきのこソース<br>もやしソテー<br>マゼドアンサラダ                          | 御飯<br>八宝菜<br>南瓜のいとこ煮<br>胡瓜とササミの和え物                   | 御飯<br>スパニッシュオムレツ<br>エビと大根のスープ煮<br>アスパラのごま和え   | 御飯<br>白身魚のタルタルソースかけ<br>長芋のそぼろ煮<br>冷やっこ                     | 御飯<br>豆腐ハンバーグ<br>じゃが芋といんげんの煮物<br>小松菜のピーナツ和え               |
| 水分補 | 牛乳<br>季節のジュース                                      | 牛乳<br>野菜と果実(緑)   | 牛乳<br>オレンジジュース   | 牛乳<br>アップルジュース                                       | 牛乳<br>白桃ジュース                                  | 牛乳<br>野菜と果実(紫)   | 牛乳<br>マスカット   |
| 朝食  | 18日 御飯<br>のりつくだ煮<br>厚揚げと切り干し大根の煮物(温)<br>みそ汁(南瓜、なす) | 19日 御飯<br>ふりかけ<br>高野豆腐煮(温)<br>みそ汁(油揚、玉ねぎ、白)            | 20日 御飯<br>たいみそ<br>筑前煮(温)<br>みそ汁(もやし、大根)                          | 21日 御飯<br>のりつくだ煮<br>インゲンハムソテー(温、朝)<br>みそ汁(里芋、えのき)    | 22日 御飯<br>ふりかけ<br>五目豆(温)<br>みそ汁(あおさ、白菜)       | 23日 御飯<br>梅びしお<br>白菜の鮭フレーク和え(冷)<br>みそ汁(大根、なめこ)             | 24日 御飯<br>ふりかけ<br>ひじきの煮物(温、朝)<br>みそ汁(白菜、なす)               |
|     | 昼食   | 御飯<br>茹で豚おろしポン酢<br>里芋の煮付<br>キャベツのおかか和え<br>みそ汁(大根、じゃが芋) | わかめごはん<br>白身魚の野菜あんかけ<br>なすの洋風揚げびたし<br>ほうれん草のおかか和え<br>みそ汁(トロ昆布、絆) | 御飯<br>赤魚のみそ煮<br>カラーピーマンのソテー<br>なます<br>かき玉汁           | 散らしラーメン<br>白菜の浅漬け<br>大根と角麩の煮物                 | 御飯<br>八宝菜<br>春巻<br>夏野菜の冷やし小鉢<br>もやしスープ(もやし、卵)              | 御飯<br>すきやき風煮<br>キャベツと桜えびの炒め物<br>菜の花の和風ドレ和え<br>すまし汁(とろろ昆布) |
| 間食  | 白い風船<br>グレープゼリー                                    | 雪の宿<br>いちごゼリー  | ウエハース<br>青りんごゼリー   | ぼたぼた焼き<br>マスカットゼリー                                   | まがりせんべい<br>いちごゼリー                             | ウエハース<br>青りんごゼリー   | みかんヨーグルト  |
| 夕食  | 御飯<br>えび団子の野菜煮<br>ピーマンとベーコンのソテー<br>胡瓜とワカメの酢の物      | 御飯<br>鶏肉のマスタード焼き<br>ひじきと半平の煮物<br>ブロッコリーのピーナツ和え         | 御飯<br>豆腐のステーキ肉味噌かけ<br>青梗菜とベーコンのソテー<br>キャベツの塩昆布和え                 | 御飯<br>サバの香味焼<br>豆腐とニラの炒め物<br>小松菜のごま和え                | 御飯<br>白身魚のグラタン<br>ビーフンソテー<br>ミックスサラダ          | 御飯<br>麻婆茄子<br>カニシューマイ<br>アスパラガスのマヨネーズ和え                    | 御飯<br>豚肉のスタミナ炒め<br>ブロッコリーの中華炒め<br>小盛りそうめん                 |
| 水分補 | 牛乳<br>季節のジュース                                      | 牛乳<br>野菜と果実(緑)   | 牛乳<br>オレンジジュース   | 牛乳<br>アップルジュース                                       | 牛乳<br>白桃ジュース                                  | 牛乳<br>野菜と果実(紫)   | 牛乳<br>マスカット   |

