２０２６年０２月　月間献立表（昼・間食）

（常食（デイ））

日曜日	月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日	土曜日
１日	２日	３日	４日	５日	６日	７日
昼	昼 米飯 あじ醤油麹焼き 付）花人参 なすのひき肉あん ｼｬｷｼｬｷ野沢菜 あおさ汁 フルーツ（みかん）	昼 大豆の炊き込みご飯 鶏肉と根菜の煮物 かっぱ漬 大根のぬた和え 吸い物（ﾊﾅｶﾞﾀﾄｳﾌ） 金時豆	昼 牛丼 べったら漬（ケア・デイ） ｷｬﾍﾞﾂのドレ和え 味噌汁(かぼちゃ) フルーチェ（いちご）	昼 クロワッサン（ケデ 肉まん（ケデ 季節のｸﾘｰﾑﾊﾟﾝ（ｹﾃﾞ ﾌﾞﾛｯｺﾘｰのﾄﾞﾚ和え コーンポタージュ フルーツ（バナナ）	昼 米飯 魚の塩焼き 南瓜の煮物 胡瓜の酢の物 中華スープ フルーツ（甘夏缶）	昼 米飯 八宝菜 厚揚げと人参の煮物 レタスの中華風お浸し あおさ汁 フルーツ（みかん）
間	間 マドレーヌ	間 甘酒蒸しパン	間 たいやき	間 ミニぜんざい	間 どらやき風	間 紅茶とりんごのケーキ
８日	９日	１０日	１１日	１２日	１３日	１４日
昼	昼 米飯 魚の煮付 付）ｼｬﾄｰｷｬﾛｯﾄ 白菜とﾁｸﾜの煮びたし 高菜漬 味噌汁(巻き麸) フルーツ（みかん缶）	昼 米飯 けんちん汁 フルーツ（黄桃缶） メンチカツ ｷｬﾍﾞﾂのソテー 胡瓜とｶﾆﾏﾖ和え	昼 米飯 ぶりの甘酢あんかけ しっとり卵の花 ﾎｳﾚﾝ草のゆかり和え 味噌汁(たまねぎ) フルーツ（バナナ）	昼 五穀ご飯170ｇ 赤魚粕焼き 厚揚げともやし炒め かき玉汁 しそ昆布 フルーツ（パイン缶）	昼 米飯 味噌汁（しめじ） フルーチェ（ピーチ） たまねぎと牛肉の煮物 ほうれん草のお浸し じゃが芋の金平	昼 米飯 味噌汁（葉大根） フルーツ（りんご） ロールキャベツ ｶﾘﾌﾗﾜｰのﾏｽﾀｰﾄﾞ和え ﾋﾟｰﾏﾝとﾍﾞｰｺﾝ炒め
間	間 あんまん	間 ココア蒸しパン	間 紅あずま密煮	間 ココアマドレーヌ	間 ﾌﾟﾁｼｭｰ	間 クレープ
１５日	１６日	１７日	１８日	１９日	２０日	２１日
昼	昼 米飯 クリームシチュー もやしのソテー ブロッコリーのﾂﾅ和え フルーツ（白桃缶）	昼 米飯 コンソメスープ ヨーグルトｽﾄ 鶏肉のみそ漬け焼き ゆばひろうすの煮物 胡瓜と若布の酢の物	昼 米飯 魚のトマトソースかけ 白菜のコンソメ煮 明太サラダ パンプキンポタージュ フルーチェ（ｵﾚﾝｼﾞ）	昼 米飯 白身フライ 付）アスパラソテー レバニラ炒め（冷にら） しば漬け 中華スープ フルーツ（甘夏缶）	昼 米飯 わかめスープ フルーツ（りんご缶） 鶏肉と野菜の甘辛炒め さつまあげ 三食ナムル	昼 米飯 あおさ汁 フルーツ（みかん） 豚肉の塩だれ炒め もやしのソテー ﾌﾞﾛｯｺﾘｰの胡麻和え
間	間 たこ焼き	間 おいも蒸しパン	間 フルーツポンチ	間 たいやき	間 きなこ蒸しパン	間 小倉ケーキ
２２日	２３日	２４日	２５日	２６日	２７日	２８日
昼	昼 米飯 ヒラス照り焼き 付）いんげん スパゲティー炒め 桜大根漬 かき玉汁 フルーツ（パイン缶）	昼 米飯 味噌汁（白菜） フルーツ（黄桃缶） 鶏肉の柚子胡椒焼き 小松菜の炒め煮 ｲﾝｹﾞﾝのゆずみそ和え	昼 ポークカレー らっきょう漬 コールスロー フルーチェ(ぶどう)	昼 親子丼 たくあん漬 里芋サラダ 味噌汁（茄子） フルーツ（バナナ）	昼 米飯 豚汁 フルーツ（みかん缶） コロッケ スナップエンドウ 春菊の辛子和え	昼 米飯 ｷﾉｺポタージュ（変） フルーツ（りんご） 魚の菜種焼き ｱｽﾊﾟﾗとｴﾋﾞの中華炒め ｶﾘﾌﾗﾜｰの中華和え
間	間 ﾌﾟﾁｼｭｰ	間 誕生日ケーキ	間 フルーツポンチ	間 クレープ	間 たいやき	間 マドレーヌ
昼	昼	昼	昼	昼	昼	昼
間	間	間	間	間	間	間
昼	昼	メモ				
間	間					