

週 間 予 定 献 立 表 (さくら館)

期間： 2025年01月26日(日) ～ 2025年02月01日(土)

	1月26日(日)	1月27日(月)	1月28日(火)	1月29日(水)	1月30日(木)	1月31日(金)	2月1日(土)
朝 食	○米飯 ○みそ汁 ○三色いなりの煮物 ○チンゲン菜のお浸し ○しそ昆布 ○牛乳	○米飯 ○みそ汁 ○目玉焼き ○野菜ソテー ○ふりかけ ○牛乳	○米飯 ○みそ汁 ○揚げ出し豆腐の甘辛煮 ○竹輪と大根の煮物 ○のり佃煮 ○牛乳	○米飯 ○みそ汁 ○納豆 ○白菜のクリーム煮 ○桜漬け ○牛乳	○米飯 ○みそ汁 ○肉詰めいなりの煮物 ○豆腐とひじきの炒り煮 ○ふりかけ ○牛乳	○米飯 ○みそ汁 ○とろろ芋 ○ほうれん草のお浸し ○かっぱ漬け ○牛乳	○米飯 ○みそ汁 ○温泉卵 ○ひきないり ○しその実漬け ○牛乳
昼 食	○米飯 ○豚肉の卵とじ煮 ○三色浅漬け ○キウイフルーツ ○ドームケーキ	○米飯 ○赤魚のおろし煮 ○かぼちゃサラダ ○白桃缶 ○芋ようかん	○米飯 ○煮込みハンバーグ ○小松菜ツナ和え ○ヨーグルトソースがけ ○マドレーヌ	○米飯 ○豚肉の生姜炒め ○ごまドレ和え ○黄桃缶 ○ワッフル	○米飯 ○エビ団子チリ風卵炒め ○根菜の煮物 ○洋なし缶 ○どらやき	○米飯 ○鶏肉のガリバタ炒め ○胡瓜とかぶの酢の物 ○みかん缶 ○クレープ	○米飯 ○肉じゃが ○白菜とわかめの和え物 ○ヨーグルトいちごソース ○バームクーヘン
夕 食	○米飯 ○あじの南蛮漬け ○ほうれん草めかぶ和え ○金時豆	○米飯 ○チンジャオロース ○わかめの中華和え ○しば漬	○米飯 ○さばのピリ辛漬け焼き ○もやしのナムル ○しその実漬け	○かにピラフ ○シュウマイ ○マカロニサラダ	○カレーライス ○*福神漬 ○コールスローサラダ ○乳酸菌飲料	○米飯 ○竹のごましょうゆ焼き ○キャベツの味噌炒め ○つぼ漬け	○米飯 ○赤魚の煮付け ○マカロニサラダ ○ぶどうジュース
栄養 量 目 安	[エネルギー] 1601 kcal [タンパク質] 63.7 g [脂 質] 41.5 g [炭水化物] 247.2 g [塩 分] 6.6 g	[エネルギー] 1518 kcal [タンパク質] 53.5 g [脂 質] 42.3 g [炭水化物] 235.0 g [塩 分] 6.2 g	[エネルギー] 1532 kcal [タンパク質] 56.3 g [脂 質] 44.7 g [炭水化物] 235.1 g [塩 分] 8.4 g	[エネルギー] 1699 kcal [タンパク質] 53.8 g [脂 質] 63.1 g [炭水化物] 232.6 g [塩 分] 6.7 g	[エネルギー] 1673 kcal [タンパク質] 53.2 g [脂 質] 51.8 g [炭水化物] 254.9 g [塩 分] 9.8 g	[エネルギー] 1264 kcal [タンパク質] 57.3 g [脂 質] 26.3 g [炭水化物] 207.4 g [塩 分] 4.9 g	[エネルギー] 1594 kcal [タンパク質] 54.9 g [脂 質] 46.7 g [炭水化物] 245.5 g [塩 分] 8.4 g

* 都合によりメニューを変更する場合があります。ご了承お願い致します。

週 間 予 定 献 立 表 (さくら館)

期間： 2025年02月02日(日) ～ 2025年02月08日(土)

	2月2日(日)	2月3日(月)	2月4日(火)	2月5日(水)	2月6日(木)	2月7日(金)	2月8日(土)
朝 食	○米飯 ○みそ汁 ○五色揚げの煮物 ○キャベツとハムのお浸し ○のり佃煮 ○牛乳	○米飯 ○みそ汁 ○さけフレーク ○小松菜のお浸し ○たくあん漬け ○牛乳	○米飯 ○みそ汁 ○納豆 ○ソーセージと野菜のソテー ○桜漬け ○牛乳	○米飯 ○みそ汁 ○厚焼き卵 ○じゃが芋のそぼろ煮 ○しそ昆布 ○牛乳	○米飯 ○みそ汁 ○一口がんもの煮物 ○ほうれん草なめ茸和え ○ふりかけ ○牛乳	○米飯 ○みそ汁 ○ふんわりオムレツ ○ホウレン草のバターソテー ○金時豆 ○牛乳	○米飯 ○みそ汁 ○肉詰めいなりの煮物 ○チンゲン菜のお浸し ○ふりかけ ○牛乳
昼 食	○米飯 ○かに玉 ○煮物 ○パイン缶 ○せんべい	○卵ロール・いなり ○清汁 ○炒り鶏 ○みかん ○★節分★ ○季節の和菓子	○米飯 ○サバの塩焼き ○春雨の炒め物 ○杏仁豆腐 ○やわらかクッキー	○カレーライス ○*福神漬 ○コールスローサラダ ○フルーツカクテル ○シュークリーム	○米飯 ○竹の辛子醤油焼き ○刻昆布の炒め煮 ○白桃缶 ○やわらかおかき	○豚バウ味噌煮込み丼 ○中華スープ ○フロッピーかにかまきり ○ぶどうムース ○★複式献立の日★ ○きのこクリームスパ ○黒糖まんじゅう	○米飯 ○たらの青海苔マヨ焼き ○長芋の和え物 ○ヨーグルトいちごソース ○やわらかクッキー
夕 食	○チャーハン ○シュウマイ ○野菜サラダ	○米飯 ○焼き肉 ○温奴 ○つぼ漬け	○米飯 ○鶏肉のさっぱり煮 ○きゅうりの浅漬け ○豆昆布	○米飯 ○赤魚のおろし煮 ○ポテトサラダ ○野菜ジュース	○米飯 ○鶏肉のハーブ焼き ○マリネサラダ ○しその実漬け	○米飯 ○ほっけみりん漬け焼き ○大根とサツマ揚げの煮物 ○乳酸菌飲料	○米飯 ○豚肉の山椒風味焼き ○大根のゆず酢漬け ○しそ昆布
栄養 量 目 安	[エネルギー] 1564 kcal [タンパク質] 51.4 g [脂 質] 38.2 g [炭水化物] 258.1 g [塩 分] 7.9 g	[エネルギー] 1477 kcal [タンパク質] 59.7 g [脂 質] 38.6 g [炭水化物] 227.1 g [塩 分] 8.9 g	[エネルギー] 1381 kcal [タンパク質] 61.1 g [脂 質] 35.9 g [炭水化物] 211.9 g [塩 分] 5.4 g	[エネルギー] 1630 kcal [タンパク質] 57.5 g [脂 質] 56.6 g [炭水化物] 220.9 g [塩 分] 8.6 g	[エネルギー] 1323 kcal [タンパク質] 58.1 g [脂 質] 32.2 g [炭水化物] 206.1 g [塩 分] 7.4 g	[エネルギー] 2148 kcal [タンパク質] 78.9 g [脂 質] 66.0 g [炭水化物] 314.9 g [塩 分] 10.3 g	[エネルギー] 1422 kcal [タンパク質] 48.7 g [脂 質] 40.7 g [炭水化物] 219.0 g [塩 分] 7.1 g

* 都合によりメニューを変更する場合があります。ご了承ください。

週 間 予 定 献 立 表 (さくら館)

期間： 2025年02月09日(日) ～ 2025年02月15日(土)

	2月9日(日)	2月10日(月)	2月11日(火)	2月12日(水)	2月13日(木)	2月14日(金)	2月15日(土)
朝 食	○米飯 ○みそ汁 ○目玉焼き ○白菜のクリーム煮 ○しその実漬け ○牛乳	○米飯 ○みそ汁 ○五色揚げの煮物 ○オクラとツナの和え物 ○ふりかけ ○牛乳	○米飯 ○みそ汁 ○ウインナーソテー ○切干大根と高野の煮物 ○しば漬 ○牛乳	○米飯 ○みそ汁 ○温泉卵 ○ツナじゃが ○ふりかけ ○牛乳	○米飯 ○みそ汁 ○とろろ芋 ○豆腐とひじきの炒り煮 ○かつば漬け ○牛乳	○米飯 ○みそ汁 ○さけフレーク ○もやしカレーソテー ○のり佃煮 ○牛乳	○米飯 ○みそ汁 ○納豆 ○ソーセージと野菜のソテー ○たくあん漬け ○牛乳
昼 食	○米飯 ○かに豆腐 ○水菜サラダ ○キウイフルーツ ○ココアワッフル	○米飯 ○八宝菜 ○酢の物 ○マンゴープリン ○やわらかおかき	○ソースカツ丼 ○卵スープ ○大根ほたてサラダ ○りんごムース ○★複式献立の日★ ○とろろそば ○ドームケーキ	○米飯 ○サバの味噌煮 ○わかめの中華和え ○カクテルゼリー ○芋ようかん	○米飯 ○鶏肉のハーブ焼き ○もやしと胡瓜和え物 ○パイン缶 ○マドレーヌ	○カレー風味ピラフ ○スープ ○煮込みハンバーグ ○杏仁豆腐 ○★バレンタインメニュー★ ○ワッフル	○米飯 ○麻婆豆腐 ○もやしのナムル ○みかん缶 ○どらやき
夕 食	○米飯 ○豚肉の塩麹炒め ○生姜酢和え ○たくあん漬け	○米飯 ○赤魚の香味ソース ○豚肉と舞茸のきんぴら ○ぶどうジュース	○米飯 ○おでん ○春雨の中華サラダ ○桜漬け	○米飯 ○豚肉のオイスター炒め ○胡瓜のしその実漬け ○うぐいす豆	○かにピラフ ○シュウマイ ○洋なし缶	○米飯 ○たらの香草パン粉焼き ○ごぼうのピリ辛炒め ○乳酸菌飲料	○米飯 ○あじの南蛮漬け ○炒り鶏 ○高菜漬け
栄養 量 目 安	[エネルギー] 1546 kcal [タンパク質] 52.0 g [脂 質] 53.4 g [炭水化物] 215.4 g [塩 分] 7.5 g	[エネルギー] 1536 kcal [タンパク質] 51.4 g [脂 質] 47.2 g [炭水化物] 229.7 g [塩 分] 6.8 g	[エネルギー] 1938 kcal [タンパク質] 72.3 g [脂 質] 51.6 g [炭水化物] 303.7 g [塩 分] 12.8 g	[エネルギー] 1677 kcal [タンパク質] 59.1 g [脂 質] 49.0 g [炭水化物] 257.5 g [塩 分] 6.6 g	[エネルギー] 1435 kcal [タンパク質] 53.6 g [脂 質] 29.4 g [炭水化物] 240.4 g [塩 分] 6.6 g	[エネルギー] 1635 kcal [タンパク質] 59.9 g [脂 質] 49.6 g [炭水化物] 246.2 g [塩 分] 10.6 g	[エネルギー] 1486 kcal [タンパク質] 68.1 g [脂 質] 35.0 g [炭水化物] 235.3 g [塩 分] 5.9 g

* 都合によりメニューを変更する場合があります。ご了承ください。

週 間 予 定 献 立 表 (さくら館)

期間： 2025年02月16日(日) ～ 2025年02月22日(土)

	2月16日(日)	2月17日(月)	2月18日(火)	2月19日(水)	2月20日(木)	2月21日(金)	2月22日(土)
朝 食	○米飯 ○みそ汁 ○一口がんもの煮物 ○ほうれん草のお浸し ○しば漬 ○牛乳	○米飯 ○みそ汁 ○肉詰めいなりの煮物 ○豆腐とひじきの炒り煮 ○たいみそ ○牛乳	○米飯 ○みそ汁 ○さけフレーク ○キャベツとハムマヨ和え ○ふりかけ ○牛乳	○米飯 ○みそ汁 ○五色揚げの煮物 ○小松菜のソテー ○高菜漬け ○牛乳	○米飯 ○みそ汁 ○目玉焼き ○ほうれん草のゴマ和え ○ふりかけ ○牛乳	○米飯 ○みそ汁 ○納豆 ○切干大根と高野の煮物 ○桜漬け ○牛乳	○米飯 ○みそ汁 ○ふんわりオムレツ ○白菜のクリーム煮 ○かっぱ漬け ○牛乳
昼 食	○米飯 ○赤魚の煮付け ○チーズポテトサラダ ○白桃缶 ○バーモクーヘン	○米飯 ○豚肉の香味焼き ○炒り豆腐 ○杏仁豆腐 ○せんべい	○米飯 ○えびフライ ○シーザーサラダ ○いちごムース ○★おすすめメニュー★ ○あんドーナツ	○米飯 ○かに玉 ○ミモザサラダ ○黄桃缶 ○やわらかクッキー	○カレーライス ○*福神漬 ○コールスローサラダ ○ヨーグルトソースがけ ○シュークリーム	○米飯 ○鮭の塩焼き ○含め煮 ○フルーツカクテル ○やわらかおかき	○米飯 ○グリルドチキントマトソース ○じゃが芋のそぼろ煮 ○みかん缶 ○黒糖まんじゅう
夕 食	○米飯 ○豚肉の生姜炒め ○温奴 ○桜漬け	○米飯 ○かれのいの煮魚 ○ビーフソテー ○つぼ漬け	○米飯 ○すき焼き風煮 ○温泉卵 ○たくあん漬け	○米飯 ○とり肉のねぎソースかけ ○じゃが芋のコンソメ煮 ○野菜ジュース	○米飯 ○ホキ味噌漬け焼き ○ブロッコリーとパプリカサラダ ○しその実漬け	○チャーハン ○かにしゅうまい ○野菜サラダ	○米飯 ○白身魚の梅あんかけ ○かぶの酢の物 ○高菜漬け
栄養 量 目 安	[エネルギー] 1615 kcal [タンパク質] 57.9 g [脂 質] 53.2 g [炭水化物] 230.0 g [塩 分] 9.0 g	[エネルギー] 1582 kcal [タンパク質] 60.1 g [脂 質] 44.6 g [炭水化物] 236.4 g [塩 分] 7.7 g	[エネルギー] 1655 kcal [タンパク質] 52.1 g [脂 質] 66.5 g [炭水化物] 216.2 g [塩 分] 8.1 g	[エネルギー] 1429 kcal [タンパク質] 55.0 g [脂 質] 35.5 g [炭水化物] 230.1 g [塩 分] 7.2 g	[エネルギー] 1491 kcal [タンパク質] 54.7 g [脂 質] 52.1 g [炭水化物] 210.1 g [塩 分] 7.4 g	[エネルギー] 1382 kcal [タンパク質] 51.7 g [脂 質] 32.3 g [炭水化物] 211.7 g [塩 分] 6.6 g	[エネルギー] 1358 kcal [タンパク質] 53.1 g [脂 質] 31.4 g [炭水化物] 224.2 g [塩 分] 5.4 g

* 都合によりメニューを変更する場合があります。ご了承ください。

週 間 予 定 献 立 表 (さくら館)

期間： 2025年02月23日(日) ～ 2025年03月01日(土)

	2月23日(日)	2月24日(月)	2月25日(火)	2月26日(水)	2月27日(木)	2月28日(金)	3月1日(土)
朝 食	○米飯 ○みそ汁 ○目玉焼き ○キャベツとツの和え物 ○ふりかけ ○牛乳	○米飯 ○みそ汁 ○揚げ出し豆腐の甘辛煮 ○チンゲン菜のお浸し ○のり佃煮 ○牛乳	○米飯 ○みそ汁 ○肉団子 ○刻昆布の炒め煮 ○桜漬け ○牛乳	○米飯 ○みそ汁 ○とろろ芋 ○大根と竹輪の煮物 ○たくあん漬け ○牛乳	○米飯 ○みそ汁 ○温泉卵 ○豆腐とひじきの炒り煮 ○たいみそ ○牛乳	○米飯 ○みそ汁 ○納豆 ○キャベツとベーコンのソテー ○かつば漬け ○牛乳	
昼 食	○米飯 ○サバの塩焼き ○じゃが芋のスープ煮 ○パイナップル ○やわらかクッキー	○米飯 ○豚肉のケチャップ炒め ○大根和風サラダ ○マンゴープリン ○ココアワッフル	○米飯 ○竹のちゃんちゃん焼き ○かぼちゃの甘煮 ○白桃缶 ○やわらかおかき	○米飯 ○豚肉の卵とじ煮 ○温奴 ○ヨーグルトソースがけ ○ドームケーキ	○米飯 ○サバの塩焼き ○レタスとコーンサラダ ○パイナップル ○マドレーヌ	○米飯 ○豚肉のキムチ炒め ○かぶの酢の物 ○ぶどうムース ○どらやき	
夕 食	○米飯 ○煮込みハンバーグ ○彩りサラダ ○ぶどうジュース	○米飯 ○ほっけのみりん焼き ○春菊のごまマヨ和え ○金時豆	○米飯 ○鶏肉の香味ソース ○昆布茶和え ○乳酸菌飲料	○米飯 ○ほっけの七味焼き ○春雨の中華サラダ ○ザーサイ	○米飯 ○肉豆腐 ○マカロニサラダ ○つぼ漬け	○米飯 ○アジみりん焼き ○高野と枝豆の卵とじ ○野菜ジュース	
栄養 量 目 安	[エネルギー] 1543 kcal [タンパク質] 58.4 g [脂 質] 47.9 g [炭水化物] 231.6 g [塩 分] 6.8 g	[エネルギー] 1599 kcal [タンパク質] 55.4 g [脂 質] 49.2 g [炭水化物] 242.2 g [塩 分] 7.1 g	[エネルギー] 1372 kcal [タンパク質] 56.9 g [脂 質] 29.6 g [炭水化物] 226.1 g [塩 分] 7.2 g	[エネルギー] 1513 kcal [タンパク質] 57.5 g [脂 質] 40.8 g [炭水化物] 233.3 g [塩 分] 7.8 g	[エネルギー] 1629 kcal [タンパク質] 60.5 g [脂 質] 54.2 g [炭水化物] 231.7 g [塩 分] 6.9 g	[エネルギー] 1597 kcal [タンパク質] 64.0 g [脂 質] 47.4 g [炭水化物] 236.6 g [塩 分] 7.2 g	[エネルギー] 0 kcal [タンパク質] 0 g [脂 質] 0 g [炭水化物] 0 g [塩 分] 0 g

* 都合によりメニューを変更する場合があります。ご了承お願い致します。