

週 間 予 定 献 立 表 (さくら館)

期間： 2025年06月29日(日) ～ 2025年07月05日(土)

	6月29日(日)	6月30日(月)	7月1日(火)	7月2日(水)	7月3日(木)	7月4日(金)	7月5日(土)
朝 食	○米飯 ○みそ汁 ○白菜のクリーム煮 ○温野菜サラダ ○たくあん漬け ○牛乳	○米飯 ○みそ汁 ○目玉焼き ○金平ごぼう ○つぼ漬け ○牛乳	○米飯 ○みそ汁 ○ツナとじゃが芋の煮物 ○小松菜のなめたけ和え ○ふりかけ ○牛乳	○米飯 ○みそ汁 ○納豆 ○竹輪と大根の煮物 ○青かっぱ漬け ○牛乳	○米飯 ○みそ汁 ○温泉卵 ○豆腐とひじきの煮物 ○つぼ漬け ○牛乳	○米飯 ○みそ汁 ○三色いなりの煮物 ○ほうれん草のお浸し ○ふりかけ ○牛乳	○米飯 ○みそ汁 ○鶏肉と高野の煮物 ○とろろ芋 ○たくあん漬け ○牛乳
昼 食	○米飯 ○あじの梅煮 ○筑前煮 ○カクテルゼリー ○ワッフル	○米飯 ○サバのカレー焼き ○大根のゆず酢漬け ○マンゴープリン ○クレープ	○米飯 ○かに玉 ○胡瓜の浅漬け ○白桃缶 ○どらやき	○米飯 ○白身魚フライ ○春雨の中華サラダ ○みかん缶 ○バームクーヘン	○米飯 ○豚肉のオイスター煮 ○かぼちゃサラダ ○フルーツカクテル ○ドームケーキ	○米飯 ○豆腐のピリ辛炒め ○水菜サラダ ○杏仁豆腐 ○アイス風デザート	○カレーライス ○福神漬 ○レタスとコーンサラダ ○ヨーグルトソースがけ ○ココアワッフル
夕 食	○米飯 ○豚肉と野菜のみそ炒め ○もずくの酢の物 ○青かっぱ漬け	○米飯 ○鶏肉の甘酢だれがけ ○キャベツの胡麻サラダ ○乳酸菌飲料	○米飯 ○ほっけのみりん焼き ○チーズポテトサラダ ○かぶのゆかり和え	○米飯 ○肉豆腐 ○酢の物 ○さくら漬け	○米飯 ○炒り鶏 ○野菜サラダ ○金時豆	○えびピラフ ○シュウマイ ○わかめの中華和え ○ぶどうジュース	○米飯 ○白身魚ねぎ味噌焼き ○きのこソテー ○高菜漬け
栄養 量 目 安	[エネルギー] 1501 kcal [タンパク質] 52.5 g [脂 質] 43.3 g [炭水化物] 231.3 g [塩 分] 8.2 g	[エネルギー] 1424 kcal [タンパク質] 54.9 g [脂 質] 35.1 g [炭水化物] 218.6 g [塩 分] 4.7 g	[エネルギー] 1434 kcal [タンパク質] 52.5 g [脂 質] 30.7 g [炭水化物] 243.2 g [塩 分] 7.1 g	[エネルギー] 1495 kcal [タンパク質] 50.7 g [脂 質] 39.4 g [炭水化物] 239.4 g [塩 分] 6.5 g	[エネルギー] 1811 kcal [タンパク質] 64.6 g [脂 質] 56.5 g [炭水化物] 245.2 g [塩 分] 6.3 g	[エネルギー] 1610 kcal [タンパク質] 58.0 g [脂 質] 51.7 g [炭水化物] 232.8 g [塩 分] 6.9 g	[エネルギー] 1411 kcal [タンパク質] 50.5 g [脂 質] 39.1 g [炭水化物] 221.1 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。ご了承ください。

週 間 予 定 献 立 表 (さくら館)

期間： 2025年07月06日(日) ～ 2025年07月12日(土)

	7月6日(日)	7月7日(月)	7月8日(火)	7月9日(水)	7月10日(木)	7月11日(金)	7月12日(土)
朝 食	○米飯 ○みそ汁 ○スクランブルエッグ ○キャベツとハムマヨ和え ○のり佃煮 ○牛乳	○米飯 ○みそ汁 ○じゃが芋のそぼろ煮 ○京風白和え ○ふりかけ ○牛乳	○米飯 ○みそ汁 ○納豆 ○チンゲン菜と油揚げ炒め ○さくら漬け ○牛乳	○米飯 ○みそ汁 ○赤魚みりん焼き ○キャベツの甘酢和え ○青かっぱ漬け ○牛乳	○米飯 ○みそ汁 ○切干大根と高野の煮物 ○ほうれん草胡麻和え ○ふりかけ ○牛乳	○米飯 ○みそ汁 ○肉団子 ○ソーセージと野菜のソー ○たいみそ ○牛乳	○米飯 ○みそ汁 ○温泉卵 ○刻昆布の炒め煮 ○さくら漬け ○牛乳
昼 食	○米飯 ○鮭の青海苔マヨ焼き ○根菜の煮物 ○キウイフルーツ ○やわらかおかき	○ちらし寿司 ○清汁 ○おろしとめかぶ和え ○セタゼリー ○★セタメニュー★ ○人形焼	○米飯 ○サバのカレー焼き ○浅漬け(胡瓜・生姜) ○パイン缶 ○マドレーヌ	○米飯 ○野菜コロッケ ○グリーンサラダ ○ヨーグルトソースがけ ○レモンケーキ	○米飯 ○豚肉のプルコギ炒め ○もやしと胡瓜和え物 ○フルーツカクテル ○クレープ	○牛丼 ○みそ汁 ○三色浅漬け ○ぶどうムース ○★複式献立の日★ ○塩ラーメン ○ドームケーキ	○米飯 ○八宝菜 ○もやしのナムル ○白桃缶 ○やわらかおかき
夕 食	○米飯 ○とり肉のねぎソースかけ ○白菜と塩昆布のもみ漬 ○青かっぱ漬け	○チャーハン ○シュウマイ ○きゅうりの酢の物 ○野菜ジュース	○米飯 ○鶏の味噌漬け焼き ○ピーナツ和え ○ぶどうジュース	○米飯 ○鮭の味噌マヨ焼き ○里芋煮物 ○豆昆布	○米飯 ○たらの香草パン粉焼き ○大根炒り ○つぼ漬け	○米飯 ○肉団子と野菜の黒酢ア ○うの花 ○しその実漬け	○米飯 ○あじの香味ソース ○うま塩サラダ ○高菜漬け
栄養 量 目 安	[エネルギー] 1367 kcal [タンパク質] 56.7 g [脂 質] 38.4 g [炭水化物] 205.3 g [塩 分] 5.7 g	[エネルギー] 1525 kcal [タンパク質] 55.8 g [脂 質] 32.9 g [炭水化物] 247.8 g [塩 分] 8.3 g	[エネルギー] 1537 kcal [タンパク質] 64.3 g [脂 質] 43.0 g [炭水化物] 231.5 g [塩 分] 5.4 g	[エネルギー] 1475 kcal [タンパク質] 53.2 g [脂 質] 39.5 g [炭水化物] 233.0 g [塩 分] 6.5 g	[エネルギー] 1455 kcal [タンパク質] 48.6 g [脂 質] 45.6 g [炭水化物] 202.7 g [塩 分] 6.8 g	[エネルギー] 1842 kcal [タンパク質] 71.5 g [脂 質] 38.8 g [炭水化物] 312.7 g [塩 分] 16.6 g	[エネルギー] 1372 kcal [タンパク質] 51.3 g [脂 質] 38.2 g [炭水化物] 208.8 g [塩 分] 6.7 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07月13日（日） ～ 2025年07月19日（土）

	7月13日(日)	7月14日(月)	7月15日(火)	7月16日(水)	7月17日(木)	7月18日(金)	7月19日(土)
朝食	○米飯 ○みそ汁 ○いわしの梅煮 ○小松菜の味噌マヨ和え ○しそ昆布 ○牛乳	○米飯 ○みそ汁 ○豆腐のふんわり天 ○キャベツのおかか和え ○ふりかけ ○牛乳	○米飯 ○みそ汁 ○白菜のクリーム煮 ○温野菜サラダ ○たくあん漬け ○牛乳	○米飯 ○みそ汁 ○目玉焼き ○金平ごぼう ○のり佃煮 ○牛乳	○米飯 ○みそ汁 ○ツナとじゃが芋の煮物 ○小松菜のなめたけ和え ○ふりかけ ○牛乳	○米飯 ○みそ汁 ○納豆 ○竹輪と大根の煮物 ○青かっぱ漬け ○牛乳	○米飯 ○みそ汁 ○温泉卵 ○豆腐とひじきの煮物 ○つぼ漬け ○牛乳
昼食	○米飯 ○竹のごましょうゆ焼き ○もずくの酢の物 ○みかん缶	○米飯 ○豚肉のキムチ炒め ○チーズポテトサラダ ○ヨーグルトソースがけ	○天丼 ○清汁 ○うま塩サラダ ○いちごムース ○★複式献立の日★ ○かき揚げそば	○★さくら納涼祭★	○米飯 ○メンチカツ ○白菜とツナの炒り煮 ○カクテルゼリー	○うなぎちらし寿司 ○清汁 ○酢の物 ○白桃缶 ○★土用の丑の日★	○米飯 ○グリルドチキントマトソース ○かぼちゃサラダ ○パイ缶
食	○どらやき	○バームクーヘン	○ドームケーキ		○ココアワッフル	○やわらかおかき	○人形焼
夕食	○米飯 ○鶏肉のハーブ焼き ○ハムとじゃが芋の炒め物 ○つぼ漬け	○米飯 ○白身魚ねぎ味噌焼き ○かぼちゃの甘煮 ○さくら漬け	○米飯 ○豚肉のオイスター炒め ○厚焼き卵 ○しその実漬け	○カレーライス ○＊福神漬 ○彩りサラダ ○乳酸菌飲料	○米飯 ○鮭の塩焼き ○きゅうりの浅漬け ○うぐいす豆	○米飯 ○豚しゃぶの胡麻だれ ○五目煮 ○オクラの梅和え	○米飯 ○鱈の野菜黒酢あん ○アスパラサラダ ○ぶどうジュース
栄養 量 目 安	[エネルギー] 1410 kcal [タンパク質] 59.6 g [脂 質] 29.6 g [炭水化物] 234.3 g [塩 分] 7.9 g	[エネルギー] 1556 kcal [タンパク質] 53.7 g [脂 質] 49.2 g [炭水化物] 239.3 g [塩 分] 7.7 g	[エネルギー] 1894 kcal [タンパク質] 64.0 g [脂 質] 59.4 g [炭水化物] 282.5 g [塩 分] 9.4 g	[エネルギー] 1035 kcal [タンパク質] 31.8 g [脂 質] 36.2 g [炭水化物] 152.4 g [塩 分] 5.5 g	[エネルギー] 1389 kcal [タンパク質] 44.8 g [脂 質] 28.3 g [炭水化物] 243.8 g [塩 分] 5.6 g	[エネルギー] 1577 kcal [タンパク質] 55.1 g [脂 質] 53.0 g [炭水化物] 220.6 g [塩 分] 7.7 g	[エネルギー] 1533 kcal [タンパク質] 62.4 g [脂 質] 31.7 g [炭水化物] 252.1 g [塩 分] 5.8 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07月20日(日) ～ 2025年07月26日(土)

	7月20日(日)	7月21日(月)	7月22日(火)	7月23日(水)	7月24日(木)	7月25日(金)	7月26日(土)
朝 食	○米飯 ○みそ汁 ○三色いなりの煮物 ○ほうれん草のお浸し ○ふりかけ ○牛乳	○米飯 ○みそ汁 ○鶏肉と高野の煮物 ○とろろ芋 ○たくあん漬け ○牛乳	○米飯 ○みそ汁 ○スクランブルエッグ ○キャベツとハムマヨ和え ○のり佃煮 ○牛乳	○米飯 ○みそ汁 ○じゃが芋のそぼろ煮 ○京風白和え ○ふりかけ ○牛乳	○米飯 ○みそ汁 ○納豆 ○チンゲン菜と油揚げ炒め ○さくら漬け ○牛乳	○米飯 ○みそ汁 ○赤魚みりん焼き ○キャベツの甘酢和え ○青かっぱ漬け ○牛乳	○米飯 ○みそ汁 ○切干大根と高野の煮物 ○ほうれん草胡麻和え ○ふりかけ ○牛乳
昼 食	○米飯 ○豚肉の生姜炒め ○長芋きざみとろろ ○フルーツカクテル ○マドレーヌ	○米飯 ○かに玉 ○キャベツザーサイ和え ○ヨーグルトソースがけ ○レモンケーキ	○米飯 ○豚肉の塩麹炒め ○里芋煮物 ○りんごムース ○クレープ	○チャーハン ○わかめスープ ○グリーンサラダ ○洋なし缶 ○ドームケーキ	○米飯 ○エビ団子チリ風卵炒め ○ﾌﾟﾛｯｺﾘｰかにかまｸﾞﾗﾌ ○パイン缶 ○やわらかおかき	○米飯 ○豚と野菜の胡麻味噌煮 ○ツナサラダ ○黄桃缶 ○どらやき	○米飯 ○麻婆なす ○ビーフンソテー ○ヨーグルトソースがけ ○バームクーヘン
夕 食	○米飯 ○サワラの西京漬焼き ○胡瓜とかぶの酢の物 ○高菜漬け	○米飯 ○厚揚げの生姜そぼろ煮 ○冷奴 ○野菜ジュース	○米飯 ○たららの香草パン粉焼き ○じゃが芋のスープ煮 ○つぼ漬け	○米飯 ○サバのカレー焼き ○わかめの中華和え ○ザーサイ	○米飯 ○ほっけの山椒味噌焼き ○オクラのなめたけ和え ○金時豆	○かにピラフ ○シュウマイ ○野菜サラダ ○乳酸菌飲料	○米飯 ○白身魚ねぎ味噌焼き ○春雨マヨｸﾞﾗﾌ ○つぼ漬け
栄養 量 目 安	[エネルギー] 1526 kcal [タンパク質] 52.0 g [脂 質] 43.0 g [炭水化物] 217.7 g [塩 分] 5.2 g	[エネルギー] 1486 kcal [タンパク質] 54.2 g [脂 質] 39.0 g [炭水化物] 236.5 g [塩 分] 8.0 g	[エネルギー] 1592 kcal [タンパク質] 52.6 g [脂 質] 56.3 g [炭水化物] 224.5 g [塩 分] 6.2 g	[エネルギー] 1405 kcal [タンパク質] 48.9 g [脂 質] 36.1 g [炭水化物] 227.8 g [塩 分] 7.3 g	[エネルギー] 1464 kcal [タンパク質] 60.1 g [脂 質] 37.9 g [炭水化物] 228.0 g [塩 分] 5.8 g	[エネルギー] 1620 kcal [タンパク質] 55.6 g [脂 質] 45.4 g [炭水化物] 251.0 g [塩 分] 8.0 g	[エネルギー] 1580 kcal [タンパク質] 51.3 g [脂 質] 49.6 g [炭水化物] 239.7 g [塩 分] 6.2 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07月27日(日) ～ 2025年08月02日(土)

	7月27日(日)	7月28日(月)	7月29日(火)	7月30日(水)	7月31日(木)	8月1日(金)	8月2日(土)
朝 食	○米飯 ○みそ汁 ○肉団子 ○ソーセージと野菜のソテー ○たいみそ ○牛乳	○米飯 ○みそ汁 ○温泉卵 ○刻昆布の炒め煮 ○さくら漬け ○牛乳	○米飯 ○みそ汁 ○いわしの梅煮 ○小松菜の味噌マヨ和え ○しそ昆布 ○牛乳	○米飯 ○みそ汁 ○豆腐のふんわり天 ○キャベツのおかか和え ○ふりかけ ○牛乳	○米飯 ○みそ汁 ○白菜のクリーム煮 ○温野菜サラダ ○たくあん漬け ○牛乳		
昼 食	○米飯 ○鶏肉和風ソシース ○ブロッコリーと卵サラダ ○オレンジ ○ドームケーキ	○米飯 ○竹のみそバター焼き ○水菜サラダ ○白桃缶 ○アイス風デザート	○米飯 ○煮込みハンバーグ ○ポテトサラダ ○ヨーグルトソースがけ ○ココアワッフル	○米飯 ○ほっけみりん漬け焼き ○レタスと貝割れのサラダ ○いちごムース ○やわらかおかき	○カレーライス ○* 福神漬 ○コールスローサラダ ○みかん缶 ○人形焼		
夕 食	○米飯 ○あじの南蛮漬け ○キャベツザーサイ和え ○青かっぱ漬け	○米飯 ○チンジャオロース ○厚焼き卵 ○ぶどうジュース	○チャーハン ○かにしゅうまい ○白菜のスープ煮 ○洋なし缶	○米飯 ○親子煮 ○中華風和え物 ○かぶのゆかり和え	○米飯 ○かれいの煮魚 ○根菜の煮物 ○豆昆布		
栄養 量 目 安	[エネルギー] 1490 kcal [タンパク質] 63.3 g [脂 質] 37.5 g [炭水化物] 232.0 g [塩 分] 7.3 g	[エネルギー] 1591 kcal [タンパク質] 65.0 g [脂 質] 52.8 g [炭水化物] 219.1 g [塩 分] 5.9 g	[エネルギー] 1716 kcal [タンパク質] 51.5 g [脂 質] 59.9 g [炭水化物] 248.7 g [塩 分] 8.3 g	[エネルギー] 1215 kcal [タンパク質] 54.6 g [脂 質] 26.1 g [炭水化物] 206.0 g [塩 分] 7.0 g	[エネルギー] 1435 kcal [タンパク質] 48.4 g [脂 質] 36.9 g [炭水化物] 235.6 g [塩 分] 8.4 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	[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。ご了承ください。