

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	○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
昼 食	○米飯 ○鶏肉和風和シソース ○ブロッコリーと卵サラダ ○オレンジ ○ドームケーキ	○米飯 ○ササみのみそバター焼き ○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	○米飯 ○鮭の塩焼き ○ひじき煮 ○黄桃缶 ○マドレーヌ	○米飯 ○厚揚げの生姜そぼろ煮 ○野菜サラダ ○フルーツカクテル ○レモンケーキ
夕 食	○米飯 ○あじの南蛮漬け ○キャベツザーサイ和え ○青かつば漬け	○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	○米飯 ○豚肉となすの炒め煮 ○大根サラダ ○野菜ジュース	○米飯 ○エビ団子チリ風卵炒め ○ほうれん草わさび和え ○しそ昆布
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] 65.1 g [脂 質] 52.8 g [炭水化物] 219.2 g [塩 分] 5.9 g	[エネルギー] 1712 kcal [タンパク質] 51.3 g [脂 質] 59.7 g [炭水化物] 248.2 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] 1627 kcal [タンパク質] 54.4 g [脂 質] 56.7 g [炭水化物] 229.6 g [塩 分] 5.3 g	[エネルギー] 1523 kcal [タンパク質] 51.7 g [脂 質] 39.6 g [炭水化物] 231.1 g [塩 分] 7.5 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08月03日(日) ～ 2025年08月09日(土)

	8月3日(日)	8月4日(月)	8月5日(火)	8月6日(水)	8月7日(木)	8月8日(金)	8月9日(土)
朝 食	○米飯 ○みそ汁 ○納豆 ○竹輪と大根の煮物 ○青かつば漬け ○牛乳	○米飯 ○みそ汁 ○温泉卵 ○豆腐とひじきの煮物 ○つば漬け ○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	○米飯 ○みそ汁 ○スクランブルエッグ ○キャベツとハム炒め ○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
昼 食	○米飯 ○肉じゃが ○グリーンサラダ ○キウイフルーツ ○クレープ	○米飯 ○サバの塩焼き ○野菜のかにあんかけ ○ヨーグルトいちごソース ○ドームケーキ	○麻婆丼 ○もやしのナムル ○りんごムース ○★複式献立の日★ ○麻婆めん ○やわらかおかき	○米飯 ○かに玉 ○ひじき煮 ○カクテルゼリー ○どらやき	○米飯 ○白身魚ねぎ味噌焼き ○わかめの中華和え ○みかん缶 ○バームクーヘン	○豚バウ味噌煮込み丼 ○オクラのおかか和え ○ぶどうムース ○★複式献立の日★ ○サラダそうめん ○ドームケーキ	○米飯 ○鶏肉のガリバタ炒め ○彩りサラダ ○フルーツヨーグルト ○アイス風デザート
夕 食	○米飯 ○たらの香草パン粉焼き ○もずくの酢の物 ○ピーナツ和え	○米飯 ○麻婆なす ○和え物 ○ぶどうジュース	○米飯 ○ほきのごま味噌焼 ○大根のピリ辛炒め ○豆昆布	○米飯 ○グリルドチキントマトソース ○きゅうりの酢の物 ○さくら漬け	○米飯 ○豚肉の山椒風味焼き ○豆腐のきのこあんかけ ○乳酸菌飲料	○かにピラフ ○シュウマイ ○若布とアスパラのツナサラダ ○じゃが芋のスープ煮	○米飯 ○ほっけの七味焼き ○卵とじ煮 ○しそ昆布
栄養 量 目 安	[エネルギー] 1420 kcal [タンパク質] 53.8 g [脂 質] 41.6 g [炭水化物] 220.1 g [塩 分] 7.2 g	[エネルギー] 1645 kcal [タンパク質] 58.6 g [脂 質] 54.4 g [炭水化物] 232.7 g [塩 分] 5.3 g	[エネルギー] 1941 kcal [タンパク質] 80.2 g [脂 質] 42.7 g [炭水化物] 322.0 g [塩 分] 6.0 g	[エネルギー] 1452 kcal [タンパク質] 59.1 g [脂 質] 28.2 g [炭水化物] 246.9 g [塩 分] 7.2 g	[エネルギー] 1539 kcal [タンパク質] 53.9 g [脂 質] 42.4 g [炭水化物] 238.2 g [塩 分] 6.1 g	[エネルギー] 2068 kcal [タンパク質] 75.1 g [脂 質] 63.9 g [炭水化物] 305.9 g [塩 分] 9.5 g	[エネルギー] 1464 kcal [タンパク質] 69.4 g [脂 質] 38.2 g [炭水化物] 211.2 g [塩 分] 8.3 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08月10日(日) ～ 2025年08月16日(土)

	8月10日(日)	8月11日(月)	8月12日(火)	8月13日(水)	8月14日(木)	8月15日(金)	8月16日(土)
朝 食	○米飯 ○みそ汁 ○赤魚みりん焼き ○キャベツの甘酢和え ○青かつば漬け ○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	○米飯 ○みそ汁 ○いわしの煮付け ○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 ○豚肉のオイスター煮 ○マリネサラダ ○オレンジ ○ココアワッフル	○米飯 ○親子煮 ○うの花 ○杏仁豆腐 ○やわらかおかき	○五目ごはん ○天ぷら ○大根のゆず酢漬け ○メロン ○★お盆メニュー★ ○人形焼	○米飯 ○鯖みりん漬け焼き ○ブロッコリー炒め ○ヨーグルトソースがけ ○マドレーヌ	○米飯 ○えびフライ ○お浸し ○ピーチムース ○レモンケーキ	○カレーライス ○福神漬 ○彩りサラダ ○黄桃缶 ○クレープ	○米飯 ○豚肉のキムチ炒め ○大根ほたてサラダ ○バナナヨーグルト ○ドームケーキ
夕 食	○米飯 ○エビ団子チリ風卵炒め ○オクラの和え物 ○たくあん漬け	○米飯 ○鮭の塩焼き ○茄子の揚げ浸し ○野菜ジュース	○米飯 ○ホキ味噌漬け焼き ○根菜の煮物 ○豆昆布	○チャーハン ○シュウマイ ○コールスローサラダ ○乳酸菌飲料	○米飯 ○焼き肉 ○厚焼き卵 ○つぼ漬け	○米飯 ○黄金かれいの煮付け ○セロリの香り炒め ○ピーナツ和え	○米飯 ○白身魚マスタード焼き ○冷奴 ○しば漬け
栄養 量 目 安	[エネルギー] 1560 kcal [タンパク質] 49.6 g [脂 質] 53.8 g [炭水化物] 220.3 g [塩 分] 7.2 g	[エネルギー] 1388 kcal [タンパク質] 55.3 g [脂 質] 37.4 g [炭水化物] 211.9 g [塩 分] 7.4 g	[エネルギー] 1538 kcal [タンパク質] 50.3 g [脂 質] 34.0 g [炭水化物] 261.9 g [塩 分] 7.4 g	[エネルギー] 1601 kcal [タンパク質] 60.9 g [脂 質] 48.6 g [炭水化物] 236.1 g [塩 分] 6.3 g	[エネルギー] 1561 kcal [タンパク質] 48.8 g [脂 質] 55.7 g [炭水化物] 221.3 g [塩 分] 6.6 g	[エネルギー] 1486 kcal [タンパク質] 52.2 g [脂 質] 45.5 g [炭水化物] 236.6 g [塩 分] 8.0 g	[エネルギー] 1563 kcal [タンパク質] 57.0 g [脂 質] 54.9 g [炭水化物] 214.9 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。ご了承お願い致します。

週 間 予 定 献 立 表 (さくら館)

期間： 2025年08月17日(日) ～ 2025年08月23日(土)

	8月17日(日)	8月18日(月)	8月19日(火)	8月20日(水)	8月21日(木)	8月22日(金)	8月23日(土)
朝 食	○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	○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 ○キャベツとハム和え ○のり佃煮 ○牛乳
昼 食	○米飯 ○赤魚のおろし煮 ○炒り豆腐 ○洋なし缶 ○やわらかおかき	○米飯 ○八宝菜 ○酢の物 ○フルーツカクテル ○どらやき	○米飯 ○かに玉 ○長芋の梅和え ○みかん缶 ○バームクーヘン	○米飯 ○鮭の塩焼き ○きゅうりの酢の物 ○白桃缶 ○ドームケーキ	○米飯 ○鯖の味噌煮 ○車麩の煮物 ○いちごムース ○アイス風デザート	○米飯 ○豆腐のピリ辛炒め ○玉葱とわかめの酢の物 ○パイン缶 ○ココアワッフル	○米飯 ○竹のごましょうゆ焼き ○油麩の卵とじ ○ヨーグルトいちごソース ○やわらかおかき
夕 食	○米飯 ○厚揚げと豚の胡椒炒め ○辛子和え ○さくら漬け	○米飯 ○鮭のマリネ ○厚焼き卵 ○つぼ漬け	○カレーライス ○福神漬 ○彩りサラダ ○洋なし缶	○米飯 ○豚しゃぶの胡麻だれ ○大根のピリ辛炒め ○しそ昆布	○米飯 ○豚肉のオイスター煮 ○炒り豆腐 ○乳酸菌飲料	○米飯 ○かれいの磯辺焼き ○もやしのナムル ○もずくの酢の物	○米飯 ○豚肉と大根の酢炒め ○昆布茶和え ○つぼ漬け
栄養 量 目 安	[エネルギー] 1382 kcal [タンパク質] 52.3 g [脂 質] 37.6 g [炭水化物] 211.6 g [塩 分] 5.2 g	[エネルギー] 1640 kcal [タンパク質] 60.9 g [脂 質] 51.2 g [炭水化物] 224.4 g [塩 分] 5.8 g	[エネルギー] 1487 kcal [タンパク質] 48.5 g [脂 質] 37.6 g [炭水化物] 247.4 g [塩 分] 7.8 g	[エネルギー] 1661 kcal [タンパク質] 56.5 g [脂 質] 53.1 g [炭水化物] 228.3 g [塩 分] 7.1 g	[エネルギー] 1646 kcal [タンパク質] 65.8 g [脂 質] 55.2 g [炭水化物] 226.8 g [塩 分] 6.4 g	[エネルギー] 1407 kcal [タンパク質] 51.6 g [脂 質] 36.9 g [炭水化物] 219.5 g [塩 分] 6.9 g	[エネルギー] 1575 kcal [タンパク質] 57.9 g [脂 質] 59.1 g [炭水化物] 204.4 g [塩 分] 7.2 g

* 都合によりメニューを変更する場合があります。ご了承お願い致します。

週 間 予 定 献 立 表 (さくら館)

期間： 2025年08月24日(日) ～ 2025年08月30日(土)

	8月24日(日)	8月25日(月)	8月26日(火)	8月27日(水)	8月28日(木)	8月29日(金)	8月30日(土)
朝 食	○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 ○青かつば漬け ○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 ○いわしの煮付け ○小松菜の味噌マヨ和え ○しそ昆布 ○牛乳
昼 食	○米飯 ○炒り鶏 ○アスパラ和風マヨがけ ○カクテルゼリー ○人形焼	○米飯 ○豚肉のケチャップ炒め ○大根和風サラダ ○りんごムース ○マドレーヌ	○米飯 ○ほっけのみりん焼き ○なすの揚げ浸し ○みかんヨーグルト ○レモンケーキ	○米飯 ○麻婆なす ○オクラのおかか和え ○パイン缶 ○クレープ	○カレーライス ○*福神漬 ○印ハ付と長芋の和え物 ○白桃缶 ○ドームケーキ	○米飯 ○豚肉の柳川風 ○カブの浅漬け ○フルーツカクテル ○やわらかおかき	○米飯 ○煮込みハンバーグ ○キャベツ塩だれ和え ○バナナヨーグルト ○どらやき
夕 食	○米飯 ○かに豆腐 ○もやしのナムル ○ザーサイ	○米飯 ○白身魚マスタード焼き ○玉葱とわかめの酢の物 ○野菜ジュース	○えびピラフ ○シュウマイ ○レタスとツナのサラダ ○キャベツのスープ煮	○米飯 ○鶏肉の香味ソース ○含め煮 ○豆昆布	○米飯 ○サケの辛子醤油焼き ○根菜の煮物 ○乳酸菌飲料	○米飯 ○さわら西京漬け焼き ○うの花 ○青かつば漬け	○米飯 ○かに玉 ○大根のゆず酢漬け ○たくあん漬け
栄養 量 目 安	[エネルギー] 1472 kcal [タンパク質] 54.0 g [脂 質] 34.8 g [炭水化物] 234.3 g [塩 分] 7.7 g	[エネルギー] 1543 kcal [タンパク質] 56.6 g [脂 質] 47.6 g [炭水化物] 229.1 g [塩 分] 8.1 g	[エネルギー] 1534 kcal [タンパク質] 64.7 g [脂 質] 45.6 g [炭水化物] 225.0 g [塩 分] 7.5 g	[エネルギー] 1545 kcal [タンパク質] 51.6 g [脂 質] 50.3 g [炭水化物] 226.8 g [塩 分] 5.8 g	[エネルギー] 1669 kcal [タンパク質] 57.6 g [脂 質] 47.9 g [炭水化物] 260.1 g [塩 分] 7.7 g	[エネルギー] 1491 kcal [タンパク質] 50.8 g [脂 質] 42.1 g [炭水化物] 214.2 g [塩 分] 6.4 g	[エネルギー] 1596 kcal [タンパク質] 55.8 g [脂 質] 38.6 g [炭水化物] 262.3 g [塩 分] 9.6 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08月31日(日) ～ 2025年09月06日(土)

	8月31日(日)	9月1日(月)	9月2日(火)	9月3日(水)	9月4日(木)	9月5日(金)	9月6日(土)
朝 食	○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						
昼 食	○米飯 ○あじの南蛮漬け ○チーズ 南瓜サラダ ○キウイフルーツ ○バームクーヘン						
夕 食	○チャーハン ○シュウマイ ○カリフラワーのマリネ ○ぶどうジュース						
栄養 量 目 安	[エネルギー] 1659 kcal [タンパク質] 57.5 g [脂 質] 54.7 g [炭水化物] 253.0 g [塩 分] 6.5 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	[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	[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。ご了承お願い致します。