

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	○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 ○青かつば漬け ○牛乳	○米飯 ○みそ汁 ○いれの煮付 ○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
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	○米飯 ○豚肉のオイスター炒め ○マカロニサラダ ○りんごムース ○ドームケーキ	○カレーライス ○コールスローサラダ ○バナナヨーグルト ○アイス風デザート	○米飯 ○八宝菜 ○ほうれん草わさび和え ○杏仁豆腐 ○ココアワッフル	○米飯 ○白身魚ねぎ味噌焼き ○じゃが芋のコンソメ煮 ○パイン缶 ○やわらかおかき	○温玉しらす丼 ○ごぼうサラダ ○ぶどうムース ○★複式献立の日★ ○温玉しらすソーメン ○人形焼	○米飯 ○豚肉となすの炒め煮 ○中華風豆腐サラダ ○黄桃缶 ○マドレーヌ
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	○米飯 ○かに豆腐 ○野菜サラダ ○しそ昆布	○米飯 ○鮭の塩焼き ○かぼちゃの甘煮 ○さくら漬け	○米飯 ○かに玉 ○春雨の和え物 ○豆昆布	○米飯 ○鶏団子のスープ煮 ○もやしのナムル ○たくあん漬け	○かにピラフ ○シュウマイ ○さつまいもサラダ ○乳酸菌飲料	○米飯 ○たらマスタード焼き ○もずくの酢の物 ○さくら漬け
栄養 量 目 安	[エネルギー] 1610 kcal [タンパク質] 57.4 g [脂 質] 49.4 g [炭水化物] 252.7 g [塩 分] 6.3 g	[エネルギー] 1623 kcal [タンパク質] 47.5 g [脂 質] 55.5 g [炭水化物] 239.5 g [塩 分] 7.6 g	[エネルギー] 1633 kcal [タンパク質] 54.4 g [脂 質] 54.5 g [炭水化物] 239.4 g [塩 分] 8.0 g	[エネルギー] 1527 kcal [タンパク質] 50.9 g [脂 質] 43.0 g [炭水化物] 236.3 g [塩 分] 6.7 g	[エネルギー] 1290 kcal [タンパク質] 50.4 g [脂 質] 27.5 g [炭水化物] 217.2 g [塩 分] 6.6 g	[エネルギー] 2033 kcal [タンパク質] 90.7 g [脂 質] 55.3 g [炭水化物] 294.3 g [塩 分] 10.8 g	[エネルギー] 1556 kcal [タンパク質] 52.4 g [脂 質] 54.4 g [炭水化物] 220.0 g [塩 分] 6.5 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09月07日(日) ～ 2025年09月13日(土)

	9月7日(日)	9月8日(月)	9月9日(火)	9月10日(水)	9月11日(木)	9月12日(金)	9月13日(土)
朝 食	○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	○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テー ○たいみそ ○牛乳
昼 食	○米飯 ○焼き肉 ○フレンチサラダ ○青りんごゼリー ○レモンケーキ	○米飯 ○かれの煮魚 ○カブの浅漬け ○フルーツカクテル ○クレープ	○焼き鳥丼 ○白菜のもみ漬け ○りんごムース ○★複式献立の日★ ○焼きそば ○ドームケーキ	○米飯 ○厚揚げの生姜そぼろ煮 ○辛子和え ○バナナ ○やわらかおかき	○米飯 ○エビ団子チリ風卵炒め ○春雨の和え物 ○白桃缶 ○どらやき	○赤飯 ○天ぷら ○酢の物 ○洋なし缶 ○★敬老会メニュー ○バームクーヘン	○米飯 ○あじの香味ソース ○白菜のもみ漬け ○パイ缶 ○ドームケーキ
夕 食	○米飯 ○鯖の味噌煮 ○ブロッコリーにかまサダ ○つぼ漬け	○チャーハン ○シュウマイ ○味噌炒め ○ぶどうジュース	○米飯 ○ほっけみりん漬け焼き ○車麴の煮物 ○高菜漬け	○カレーライス ○マリネサラダ ○ヨーグルトソースがけ	○米飯 ○鶏肉の梅みそ焼き ○オニオンサラダ ○乳酸菌飲料	○米飯 ○擬製豆腐 ○なすの揚げ浸し ○ピーナツ和え	○米飯 ○豚肉のプルコギ炒め ○マカロニサラダ ○高菜漬け
栄養 量 目 安	[エネルギー] 1523 kcal [タンパク質] 54.7 g [脂 質] 49.6 g [炭水化物] 222.4 g [塩 分] 6.3 g	[エネルギー] 1547 kcal [タンパク質] 55.0 g [脂 質] 41.7 g [炭水化物] 228.8 g [塩 分] 6.7 g	[エネルギー] 1493 kcal [タンパク質] 77.6 g [脂 質] 64.1 g [炭水化物] 289.6 g [塩 分] 15.0 g	[エネルギー] 1645 kcal [タンパク質] 51.9 g [脂 質] 56.9 g [炭水化物] 241.4 g [塩 分] 8.2 g	[エネルギー] 1473 kcal [タンパク質] 59.1 g [脂 質] 29.6 g [炭水化物] 247.9 g [塩 分] 7.1 g	[エネルギー] 1606 kcal [タンパク質] 44.6 g [脂 質] 49.7 g [炭水化物] 250.6 g [塩 分] 5.8 g	[エネルギー] 1663 kcal [タンパク質] 55.8 g [脂 質] 55.2 g [炭水化物] 239.9 g [塩 分] 6.8 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09月14日(日) ～ 2025年09月20日(土)

	9月14日(日)	9月15日(月)	9月16日(火)	9月17日(水)	9月18日(木)	9月19日(金)	9月20日(土)
朝 食	○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 ○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 ○青かつば漬け ○牛乳
昼 食	○米飯 ○鮭磯マヨ焼き ○大根のゆず酢漬け ○オレンジ ○アイス風デザート	○米飯 ○鶏肉の香味ソース ○レタスとコーンサラダ ○青りんごゼリー ○ココアワッフル	○米飯 ○和風おろしハンバーグ ○玉葱とわかめの酢の物 ○黄桃缶 ○やわらかおかき	○米飯 ○豚肉の山椒風味焼き ○アスパラの炒め物 ○小豆ミルクかん ○人形焼	○米飯 ○たらマスタード焼き ○彩りサラダ ○カクテルゼリー ○マドレーヌ	○米飯 ○牛肉コロッケ ○大根梅ドレ和え ○オレンジゼリー ○レモンケーキ	○米飯 ○麻婆豆腐 ○三色浅漬け ○いちごムース ○クレープ
夕 食	○米飯 ○豚と野菜の胡麻味噌煮 ○豆腐かにあんかけ ○うめびしお	○米飯 ○かに玉 ○なすのみそ炒め ○金時豆	○米飯 ○タラのさらさ蒸し ○もずくの酢の物 ○青かつば漬け	○米飯 ○ほっけの塩焼き ○けんちん煮 ○乳酸菌飲料	○チャーハン ○シュウマイ ○水菜サラダ ○バナナヨーグルト	○米飯 ○白身魚ねぎ味噌焼き ○卵豆腐 ○しそ昆布	○米飯 ○赤魚のおろし煮 ○野菜サラダ ○たくあん漬け
栄養 量 目 安	[エネルギー] 1609 kcal [タンパク質] 58.3 g [脂 質] 58.1 g [炭水化物] 215.5 g [塩 分] 6.9 g	[エネルギー] 1475 kcal [タンパク質] 58.3 g [脂 質] 29.9 g [炭水化物] 244.6 g [塩 分] 7.4 g	[エネルギー] 1207 kcal [タンパク質] 48.5 g [脂 質] 24.9 g [炭水化物] 216.3 g [塩 分] 8.8 g	[エネルギー] 1544 kcal [タンパク質] 53.8 g [脂 質] 41.2 g [炭水化物] 245.4 g [塩 分] 6.4 g	[エネルギー] 1620 kcal [タンパク質] 60.9 g [脂 質] 49.3 g [炭水化物] 239.1 g [塩 分] 5.9 g	[エネルギー] 1418 kcal [タンパク質] 53.1 g [脂 質] 36.0 g [炭水化物] 223.4 g [塩 分] 6.1 g	[エネルギー] 1294 kcal [タンパク質] 55.5 g [脂 質] 28.6 g [炭水化物] 212.2 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。ご了承お願い致します。

週 間 予 定 献 立 表 (さくら館)

期間： 2025年09月21日(日) ～ 2025年09月27日(土)

	9月21日(日)	9月22日(月)	9月23日(火)	9月24日(水)	9月25日(木)	9月26日(金)	9月27日(土)
朝 食	○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	○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
昼 食	○米飯 ○豚肉入り野菜炒め ○春雨の中華サラダ ○白桃缶 ○ドームケーキ	○米飯 ○煮込みハンバーグ ○ジャーマンポテト ○青りんごゼリー ○やわらかおかき	○米飯 ○回鍋肉 ○白菜のザーサイ和え ○みかん缶 ○どらやき	○米飯 ○豚肉の柳川風 ○胡麻和え ○ヨーグルトソースがけ ○バームクーヘン	○米飯 ○アジの韓国風味噌焼き ○白菜のもみ漬け ○杏仁豆腐 ○ドームケーキ	○米飯 ○ほっけみりん漬け焼き ○根菜の煮物 ○抹茶水ようかん ○アイス風デザート	○米飯 ○焼き肉 ○ポテトサラダ ○オレンジゼリー ○ココアワッフル
夕 食	○米飯 ○あじの南蛮漬け ○キャベツのポン酢和え ○さくら漬け	○米飯 ○豆腐のヒリ辛炒め ○ビーフンソテー ○ぶどうジュース	○米飯 ○鯖みりん漬け焼き ○きゅうりの浅漬け ○うめびしお	○米飯 ○ほっけの塩焼き ○車麩の煮物 ○しそ昆布	○米飯 ○豚肉のキムチ炒め ○キャベツゆずドレ和え ○乳酸菌飲料	○米飯 ○親子煮 ○マリネサラダ ○豆昆布	○米飯 ○タラの味噌マヨ焼き ○春雨の中華サラダ ○たくあん漬け
栄養 量目 安	[エネルギー] 1512 kcal [タンパク質] 54.7 g [脂 質] 39.9 g [炭水化物] 229.6 g [塩 分] 6.7 g	[エネルギー] 1636 kcal [タンパク質] 55.6 g [脂 質] 56.6 g [炭水化物] 231.8 g [塩 分] 7.1 g	[エネルギー] 1454 kcal [タンパク質] 53.7 g [脂 質] 40.1 g [炭水化物] 228.7 g [塩 分] 8.7 g	[エネルギー] 1606 kcal [タンパク質] 64.7 g [脂 質] 48.8 g [炭水化物] 231.1 g [塩 分] 6.8 g	[エネルギー] 1582 kcal [タンパク質] 54.7 g [脂 質] 48.7 g [炭水化物] 236.2 g [塩 分] 6.9 g	[エネルギー] 1437 kcal [タンパク質] 59.4 g [脂 質] 37.5 g [炭水化物] 222.1 g [塩 分] 6.1 g	[エネルギー] 1521 kcal [タンパク質] 52.0 g [脂 質] 53.2 g [炭水化物] 212.6 g [塩 分] 7.7 g

* 都合によりメニューを変更する場合があります。ご了承お願い致します。

週 間 予 定 献 立 表 (さくら館)

期間： 2025年09月28日(日) ～ 2025年10月04日(土)

	9月28日(日)	9月29日(月)	9月30日(火)	10月1日(水)	10月2日(木)	10月3日(金)	10月4日(土)
朝 食	○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				
昼 食	○えびピラフ ○水菜サラダ ○乳酸菌飲料 ○やわらかおかき	○米飯 ○★お楽しみコロシケ★ ○酢の物 ○マロンババロア ○人形焼	○米飯 ○鶏肉の梅たれ焼き ○大根とサマ揚げの煮物 ○りんごムース ○マドレーヌ				
夕 食	○米飯 ○かに玉 ○オクラのおかか和え ○しば漬け	○カレーライス ○フロッピーかにかまサラダ ○白桃缶	○米飯 ○豚肉ときのこの炒め ○ピーナツ和え ○たくあん漬け				
栄養 量 目 安	[エネルギー] 1228 kcal [タンパク質] 44.1 g [脂 質] 24.8 g [炭水化物] 211.9 g [塩 分] 7.6 g	[エネルギー] 1743 kcal [タンパク質] 49.6 g [脂 質] 46.2 g [炭水化物] 291.4 g [塩 分] 8.4 g	[エネルギー] 1577 kcal [タンパク質] 64.9 g [脂 質] 48.1 g [炭水化物] 224.3 g [塩 分] 6.2 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	[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。