

予定献立・調理名一覧表

常食

2025年9月1日 ~ 2025年9月7日

	1日(月)	2日(火)	3日(水)	4日(木)	5日(金)	6日(土)	7日(日)
朝	<p>御飯 にしんの甘露煮 菜の花の辛子和え たくあん 味噌汁 ヨーグルト 牛乳(冷)150ml</p> 	<p>御飯 信田煮 オクラと長芋の和え物 味噌汁 カルシウムりんご ヨーグルト</p> 	<p>御飯 いわしのかつお煮 ハム入り野菜炒め 味噌汁 ヨーグルト 牛乳(冷)150ml</p> 	<p>御飯 ハムと野菜のソテー 切干大根煮 かっぱ漬 味噌汁 ミルクティー ヨーグルト</p> 	<p>御飯 じゃこ天 冬瓜のそぼろあん 味噌汁 ヤクルト ヨーグルト</p> 	<p>御飯 野菜の卵とじ パ-コときのこののソ- 味噌汁 ヨーグルト 牛乳(冷)150ml</p> 	<p>御飯 目玉焼 胡瓜とわかめの酢の物 味噌汁 ヨーグルト 牛乳(冷)150ml</p> 
昼	<p>ちらし寿司 茄子のはさみ揚げ えびの湯葉巻 鰯のつみれ汁 フルーツ盛合せ</p> 	<p>タンメン 焼売 豆腐とわかめのサラダ 洋なし缶</p> 	<p>御飯 鱈の南蛮あんかけ 焼き餃子 五目スープ オレンジ</p> 	<p>ピザトースト エビフライ コンソメスープ 黄桃缶</p> 	<p>御飯 照焼チキン 青梗菜の醤油漬 味噌汁 バナナ</p> 	<p>御飯 和風ハンバーグ キャベツのごま酢和え 味噌汁 アロエシロップ漬</p> 	<p>御飯 赤魚の煮付け ザーサイ冷奴 けんちん汁 りんご</p> 
間	<p>チョコレートケーキ</p>	<p>山形県産ワインゼリー</p>	<p>カエデの実</p>	<p>栗かすてらまんじゅう</p>	<p>青りんごゼリー</p>	<p>やわらかおかきのり塩</p>	<p>キャラメルコーン</p>
夕	<p>御飯 回鍋肉 南瓜の甘煮 桜漬 すまし汁</p> 	<p>御飯 かにたま 大根とツナの和え物 しその実漬 すまし汁</p> 	<p>御飯 豆腐と野菜の塩炒め 長いもの大葉和え 野沢菜漬 味噌汁</p> 	<p>御飯 鱈の旨み干し 胡瓜とわかめの酢の物 つぼ漬 のっぺい汁</p> 	<p>御飯 山芋の落とし揚げ なすといんげんの煮物 白菜の塩昆布和え 味噌汁</p> 	<p>御飯 ホキのケイジャン焼 冬瓜の含め煮 たくあん 中華スープ</p> 	<p>御飯 すきやき煮 あさりとわかめのぬた 桜漬 すまし汁</p> 
	<p>I初キ - 1435kcal たんぱく質 58.2g 脂質 34.2g 炭水化物 220.3g 食塩相当量 7.3g 0</p>	<p>I初キ - 1433kcal たんぱく質 59.4g 脂質 32.7g 炭水化物 218.3g 食塩相当量 7.6g 0</p>	<p>I初キ - 1393kcal たんぱく質 56.4g 脂質 34.0g 炭水化物 206.0g 食塩相当量 6.7g 0</p>	<p>I初キ - 1397kcal たんぱく質 58.7g 脂質 36.8g 炭水化物 204.5g 食塩相当量 7.6g 0</p>	<p>I初キ - 1362kcal たんぱく質 57.4g 脂質 23.2g 炭水化物 227.7g 食塩相当量 7.4g 0</p>	<p>I初キ - 1393kcal たんぱく質 59.5g 脂質 36.0g 炭水化物 192.5g 食塩相当量 6.8g 0</p>	<p>I初キ - 1355kcal たんぱく質 60.8g 脂質 30.4g 炭水化物 185.4g 食塩相当量 6.4g 0</p>

予定献立・調理名一覧表

常食

2025年9月8日 ~ 2025年9月14日

	8日(月)	9日(火)	10日(水)	11日(木)	12日(金)	13日(土)	14日(日)
朝	御飯 ひじきの炒め煮 小松菜のわさび和え 味噌汁 白ぶどうジュース ヨーグルト 	御飯 厚焼きたまご シーチキンサラダ 味噌汁 ヨーグルト 牛乳(冷)150ml 	御飯 京風揚げ煮 もやしの生姜醤油和え 昆布佃煮 味噌汁 ヨーグルト 牛乳(冷)150ml 	御飯 納豆 菜の花のからし和え 味噌汁 ミルクティー ヨーグルト 	御飯 五目巾着 三色野菜のごま和え 味噌汁 ヨーグルト 牛乳(冷)150ml 	御飯 だし巻きたまご 木の葉のおひたし 梅干し 味噌汁 ヨーグルト 牛乳(冷)150ml 	御飯 じゃが煮 かぶの甘酢和え 野沢菜漬 味噌汁 ヨーグルト 牛乳(冷)150ml 
昼	御飯 鶏の山賊焼 ふきと筍の金平 すまし汁 甘夏みかん缶 	山菜とろろそば 八幡巻 もやしの香味酢和え フルーツカクテル 	御飯 鮭のチャン焼き 白菜としめじのお浸し 味噌汁 パナナ 	ローパン・チョコパン カレイのムニエル コーンポタージュ 白桃缶 	御飯 めばるの煮付け ピーマンの味噌炒め すまし汁 梨 	御飯 ミートローフ かぼちゃサラダ すまし汁 みかん缶 	御飯 鯖のみりん醤油漬 炒めなます すまし汁 グレープフルーツ 
間	焼プリンタルト	抹茶パバロア	はちみつケーキ	ブルーベリーゼリー	国産栗のムース	チップスターコンソメ	乳菓まんじゅう
夕	御飯 擬製豆腐 春雨サラダ あみ佃煮 根菜汁 	御飯 鯖の葱味噌焼 ところてん 高菜漬 すまし汁 	御飯 青椒肉絲 さつまいものレモン煮 しば漬 味噌汁 	御飯 家常豆腐 ひじきのサラダ たくあん すまし汁 	本日の選択食は A：炭火焼鳥 B：おでん 御飯 ニラの卵とじ 昆布佃煮 味噌汁 です！お楽しみに♪ 	御飯 鱈の五目あんかけ 里芋といかの煮物 山菜なめこ すまし汁 	御飯 和風ロールキャベツ 卵の花炒め かっぱ漬 すまし汁 
	I初* - 1432kcal たんぱく質 59.1g 脂質 27.8g 炭水化物 230.3g 食塩相当量 7.3g 0	I初* - 1374kcal たんぱく質 60.1g 脂質 37.6g 炭水化物 192.2g 食塩相当量 7.9g 0	I初* - 1441kcal たんぱく質 57.4g 脂質 31.2g 炭水化物 225.0g 食塩相当量 7.8g 0	I初* - 1354kcal たんぱく質 63.2g 脂質 37.1g 炭水化物 198.3g 食塩相当量 6.3g 0	I初* - 1430kcal たんぱく質 55.8g 脂質 38.8g 炭水化物 200.7g 食塩相当量 6.9g 0	I初* - 1382kcal たんぱく質 59.6g 脂質 29.0g 炭水化物 212.3g 食塩相当量 7.1g 0	I初* - 1411kcal たんぱく質 59.0g 脂質 28.8g 炭水化物 222.9g 食塩相当量 7.0g 0

予定献立・調理名一覧表

常食

2025年9月15日 ~ 2025年9月21日

	15日(月)	16日(火)	17日(水)	18日(木)	19日(金)	20日(土)	21日(日)
朝	御飯 筑前煮 海老と胡瓜の酢物 味噌汁 ヨーグルト 牛乳(冷)150ml 	御飯 五目煮 青梗菜の醤油漬 味噌汁 ヨーグルト 牛乳(冷)150ml 	御飯 車麩の卵とし 春菊の磯和え 味噌汁 野菜ジュース ヨーグルト 	御飯 納豆おろし和え 小松菜のピリ辛炒め 味噌汁 ミルクティー ヨーグルト 	御飯 ハム入り野菜炒め 小松菜のおかか和え 梅干し 味噌汁 ヨーグルト 牛乳(冷)150ml 	御飯 木の草入り厚焼き卵 湯豆腐 昆布佃煮 味噌汁 ヨーグルト 牛乳(冷)150ml 	御飯 親子煮 菜の花のわさび和え 味噌汁 ヨーグルト 牛乳(冷)150ml 
昼	御飯 かじきのバター醤油焼 ジャーマンポテト すまし汁 アロエシロップ漬 	麻婆ラーメン 焼餃子 白菜としめじのお浸し マンゴー缶 	赤飯 天ぷら盛合せ 豚の角煮 茶碗蒸し すまし汁 ぶどう 	りんごパン チキンナゲット ミネストローネ キウイフルーツ 	御飯 赤魚の味噌粕焼 南瓜のそぼろ煮 春雨スープ りんご 	御飯 ブルコギ 青梗菜の和風和え 味噌汁 パイン缶 	御飯 カレイのみぞれ煮 豆腐の中華風サラダ かき玉汁 フルーツカクテル 
間	抹茶水ようかん	ミニエクレア	ねりきり	レアチーズカップ	いちごクレープ	さつま芋と栗のタルト	コーヒーゼリー
夕	御飯 八宝菜 ブロッコリーのしらす和え 高菜漬 すまし汁 	御飯 油淋鶏 春雨サラダ ザーサイ 五目スープ 	御飯 干草焼 しぎ茄子 たくあん 味噌汁 	御飯 射込み高野煮 青菜と貝柱の和え物 桜漬 味噌汁 	御飯 肉じゃが かにかまの緑酢和え しそ昆布 味噌汁 	御飯 ホキのケイジャン焼 かぶの柚子香和え うぐいす豆 味噌汁 	御飯 和風麻婆豆腐 温泉卵 しば漬 味噌汁 
	I初* - 1423kcal たんぱく質 63.0g 脂質 33.1g 炭水化物 210.2g 食塩相当量 6.7g 0	I初* - 1400kcal たんぱく質 61.2g 脂質 34.8g 炭水化物 203.9g 食塩相当量 6.9g 0	I初* - 1440kcal たんぱく質 57.5g 脂質 28.5g 炭水化物 229.7g 食塩相当量 7.9g 0	I初* - 1351kcal たんぱく質 62.5g 脂質 28.5g 炭水化物 196.4g 食塩相当量 6.3g 0	I初* - 1366kcal たんぱく質 55.7g 脂質 26.8g 炭水化物 217.8g 食塩相当量 7.3g 0	I初* - 1441kcal たんぱく質 60.4g 脂質 38.8g 炭水化物 204.1g 食塩相当量 7.8g 0	I初* - 1353kcal たんぱく質 63.5g 脂質 30.6g 炭水化物 196.3g 食塩相当量 7.7g 0

予定献立・調理名一覧表

常食

2025年9月22日 ~ 2025年9月28日

	22日(月)	23日(火)	24日(水)	25日(木)	26日(金)	27日(土)	28日(日)
朝	御飯 さつま揚げの煮物 いんげんのごま和え 梅干し 味噌汁 ヨーグルト 牛乳(冷)150ml 	御飯 鮭の西京焼 青梗菜の煮浸し 味噌汁 ヨーグルト 牛乳(冷)150ml 	御飯 生揚げの煮物 キャベツのくるみ和え 味噌汁 ヨーグルト 牛乳(冷)150ml 	御飯 竹輪の甘辛煮 かぶの青しそ和え 味噌汁 ヨーグルト ミルクティー 	御飯 にしんの甘露煮 山芋の酢の物 味噌汁 ヨーグルト 牛乳(冷)150ml 	御飯 ウイナー入り厚焼き卵 白菜のお浸し 味噌汁 ヨーグルト 牛乳(冷)150ml 	御飯 かぶとがんもの煮物 小松菜のおかか和え 味噌汁 ヨーグルト 牛乳(冷)150ml 
昼	さつまいもご飯 松風焼 もずくの酢の物 すまし汁 バナナ 	たらこスパゲティ ジャーマンポテト マセドアンスープ オレンジ 	御飯 鶏の藻塩唐揚げ 大根と貝柱のサラダ すまし汁 グレープフルーツ 	ロール・ソ・クリーム・パン タンドリーチキン コーンポターージュ キウイフルーツ 	御飯 メンチカツ マカロニサラダ 吉野汁 梨 	シーフードカレー ミモザサラダ コンソメスープ りんご 	御飯 鯖のレモン照焼 炒めなます すまし汁 黄桃缶 
間	新潟仕込みせんべい	チョコパイ	カステラ	ソフトサラダせんべい	あんドーナツ	キットカット	マンゴープリン
夕	御飯 鯖のバジル焼 キャベツのピザ和え しそ昆布 味噌汁 	御飯 すき焼き煮 わかめサラダ 野沢菜漬 味噌汁 	御飯 ホッケの一夜干し 蓮根のきんぴら たくあん きのこ汁 	御飯 かじきのごま照焼き 大豆とひじきの煮物 梅干し 味噌汁 	本日の選択食は A：かに玉中華あんかけ B：海老入り大焼売 御飯 トマトの甘酢和え ザーサイ 五目スープ です！お楽しみに！ 	御飯 赤魚の粕漬焼 ハムと野菜のマリネ 桜漬 味噌汁 	御飯 豚キムチ もずくの酢の物 赤かっぱ漬 すまし汁 
	I初食 - 1410kcal たんぱく質 62.3g 脂質 26.2g 炭水化物 211.2g 食塩相当量 7.8g 〇	I初食 - 1447kcal たんぱく質 61.4g 脂質 41.4g 炭水化物 200.0g 食塩相当量 7.6g 〇	I初食 - 1377kcal たんぱく質 61.3g 脂質 28.7g 炭水化物 212.2g 食塩相当量 6.8g 〇	I初食 - 1366kcal たんぱく質 62.1g 脂質 31.2g 炭水化物 173.6g 食塩相当量 7.0g 〇	I初食 - 1445kcal たんぱく質 55.1g 脂質 38.9g 炭水化物 210.0g 食塩相当量 7.4g 〇	I初食 - 1394kcal たんぱく質 64.3g 脂質 33.6g 炭水化物 202.4g 食塩相当量 7.8g 〇	I初食 - 1433kcal たんぱく質 59.8g 脂質 38.8g 炭水化物 204.2g 食塩相当量 6.4g 〇

予定献立・調理名一覧表

常食

2025年9月29日 ~ 2025年10月5日

	29日(月)	30日(火)	1日(水)	2日(木)	3日(金)	4日(土)	5日(日)
朝	御飯 里芋のそぼろあん しらすおろし 味噌汁 カルシウムパン ヨーグルト 	御飯 五目厚焼きたまご 小松菜の煮びたし すまし汁 ヨーグルト 牛乳(冷)150ml 					
昼	とんこつラーメン 焼き餃子 ザーサイ冷奴 アロエシロップ漬 	海老天重 宝玉寄せ 茸あんかけ茶碗蒸し 鶏つみれ汁 フルーツ盛合せ 					
間	マロンクリームワッフル 	アセロラゼリー 					
夕	御飯 鱈の南蛮あん 豆腐田楽 野沢菜漬 すまし汁 	御飯 肉団子の酢豚風 あさり大根 高菜漬 味噌汁 	0				

	I初時 - 1426kcal	I初時 - 1429kcal	I初時 - 0kcal	I初時 - 0kcal	I初時 - 0kcal	I初時 - 0kcal	I初時 - 0kcal
たんぱく質	59.8g	62.0g	0.0g	0.0g	0.0g	0.0g	0.0g
脂質	26.3g	32.3g	0.0g	0.0g	0.0g	0.0g	0.0g
炭水化物	229.0g	204.4g	0.0g	0.0g	0.0g	0.0g	0.0g
食塩相当量	7.8g	7.9g	0.0g	0.0g	0.0g	0.0g	0.0g
	0	0	0	0	0	0	0