

1・2・3月食堂メニュー

2025年



メニュー	NO.1	NO.2	NO.3
1月	1・4・7・10・13・16・19・22・25・31日	2・5・8・11・14・17・20・23・26・29日	3・6・9・12・15・18・21・24・27・30日
2月	3・6・9・12・15・18・21・24・27日	1・4・7・10・13・16・19・22・28日	2・5・8・11・14・17・20・23・26日
3月	2・5・8・11・14・17・20・23・26・29日	3・6・9・12・15・18・21・24・27・30日	1・4・7・10・13・16・19・22・25・28日

朝食

主食	ごはん・白粥・食パン	ごはん・白粥・食パン	ごはん・白粥・食パン
主菜	甘酢肉団子★	さばの塩焼き★	ポイルウインナー★
主菜	スクランブルエッグ	スクランブルエッグ	スクランブルエッグ
副菜	ひじき煮	きんぴら	切干大根
副菜	スパゲティサラダ	マカロニサラダ	ポテトサラダ
汁物	大根の味噌汁	玉葱の味噌汁	白菜の味噌汁
共通	赤小梅・つぼ漬け・ゆかり・コールスロー・納豆・いちごジャム・フリードリンク		

昼食

主食	五目まぜご飯	ひじきご飯	菜めし
主菜	白身魚フライ★	ハムカツ★	アジフライ★
主菜	豚骨ラーメン	あんかけ皿うどん	たぬきうどん
副菜	回鍋肉	豚肉入り野菜炒め	白菜のキムチ煮
副菜	もやし香味和え	野菜とウインナーのポトフ	キャベツのパペロンソテー
副菜	ポテトサラダ	スパゲティサラダ	さつま芋のレモン煮
汁物	ほうれん草の味噌汁	わかめの味噌汁	大根の味噌汁
デザート	ゼリー（ぶどう&りんご）★	ヨーグルト（アロエ）★	ミニたい焼き★
共通	さくら漬け・つぼ漬け・ゆかり・コールスロー・フリードリンク		

夕食

主食	カレー	ハヤシライス	五目野菜あんかけご飯
主菜	ツナと野菜の炒め	蒸し焼売★	デミグラスソースハンバーグ★
主菜	一口とんかつ★	ピーマン肉詰めフライ★	フライドポテト（塩味）
副菜	スパゲティナポリタン	野菜とビーフンの中華炒め	ソース焼きそば
副菜	さつま芋のレモン煮	パンプキンサラダ	マカロニサラダ
副菜	ビーンズミックス	カリフラワー	ビーンズミックス
汁物	わかめスープ	コーン入り中華スープ	わかめの味噌汁
デザート	クレープ（チョコ）★	ゼリー（ぶどう&りんご）★	ヨーグルト（アロエ）★
共通	つぼ漬け・さくら漬け・ゆかり・コールスロー・フリードリンク		

*食材の都合により、メニューを変更させていただく場合がございます。あらかじめご了承くださいませ。

*ご利用日の食堂の総利用者が規定数（30食）に満たない場合は、ご提供方法を変更させていただく場合がございます。

*★のメニューは、個数制限がございます。