

4・5・6月食堂メニュー

2026年



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

朝食

主食	ごはん・お粥・食パン	ごはん・お粥・食パン	ごはん・お粥・食パン
主菜	さばの塩焼き★	甘酢肉団子★	ポイルウィンナー★
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	野菜キノコのスチーム蒸し	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	コールスロー・ごはん・おかゆ・刻み野菜・ポン酢・マラー油・納豆・つぼ漬け・ゆかり・食パン・いちごジャム・ドリンク		

昼食

地域メニュー

主食	豚骨ラーメン	あんかけ焼きそば	おっきりこみ風うどん
主菜	お魚フライ★	ハムカツ★	揚げギョウザ★
主菜	菜めし	コーンライス	ひじきごはん
副菜	回鍋肉	豚肉入り野菜炒め	白菜のうま煮
副菜	青菜のお浸し	野菜とウィンナーのポトフ	キャベツのペペロンソテー
副菜	ほうれん草の味噌汁	わかめの味噌汁	大根の味噌汁
汁物	ポテトサラダ	スパゲティサラダ	さつま芋のレモン煮
デザート	ゼリー（ぶどう・りんご）★	ヨーグルト（アロエ）★	ゼリー（ぶどう・りんご）★
共通	コールスロー ・ ごはん ・ さくら漬け ・ つぼ漬け ・ ゆかり ・ ドリンク		

夕食

主食	カレーライス	ハヤシライス	五目あんかけご飯
主菜	ツナと野菜の炒め	蒸し焼売★	デミソースハンバーグ★
主菜	チキンカツ★	鶏肉の竜田揚げ★	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	油揚げと豆腐の味噌汁
デザート	ブチクレープ（チョコまたはイチゴ）★	ゼリー（ぶどう・りんご）★	ヨーグルト（アロエ）★
共通	コールスロー ・ ごはん ・ さくら漬け ・ つぼ漬け ・ ゆかり ・ 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数が規定数（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。