

夕食献立表

2026年

2月1日～2月28日

行事食

4日(水)春分の日

1日(日)

鶏のケチャップ煮
きんぴら
しめじのボン酢和え
かき玉汁
御飯

2日(月)	3日(火)	4日(水)	5日(木)	6日(金)	7日(土)
魚の塩麹焼き	牛肉の卵とじ	散らし寿司	魚の酢豚風	チンジャオロース	鶏のレモン焼き
フキと厚揚げの炒り煮	ナス田楽	筑前煮	もやしとニラのチャンプルー	大学芋	マカロニソテー
人参のマリネ	春雨の辛子マヨサラダ	白和え	青菜の磯和え	貝柱の酢の物	オクラと山芋の和え物
さつま芋の味噌汁	すまし汁	お吸い物	じゃが芋の味噌汁	中華スープ	ナスの味噌汁
御飯	御飯	抹茶羊羹	御飯	御飯	御飯

8日(日)	9日(月)	10日(火)	11日(水)	12日(木)	13日(金)
焼きうどん	ビーフシチュー	魚の竜田揚げ	豚南蛮そば	魚の磯香揚げ	おでん
里芋のあんかけ	かぼちゃコロッケ	肉団子のケチャップ煮	かき揚げ	ブロッコリーのカレーマヨ炒め	高菜炒め
小松菜の野沢菜風	コールスロー	さつま芋のサラダ	小松菜の梅とろろ昆布和え	源平なます	春雨サラダ
ワカメスープ	フルーツ	すまし汁	つゆ	さつま芋の味噌汁	麩の味噌汁
御飯	御飯	御飯	混ぜ御飯	御飯	御飯

14日(土)	15日(日)	16日(月)	17日(火)	18日(水)	19日(木)
回鍋肉	魚のピカタ	鶏の照り焼き	かに玉	肉じゃが	魚の南蛮
かぼちゃのきんぴら	厚揚げのエノキ煮	大豆の五目煮	けんちん煮	イカとアスパラの炒め物	さつま芋煮
クラゲの酢の物	ピーナッツ和え	カニカマの酢の物	ナムル	ゴボウサラダ	キャベツときゅうりのゴマ油漬け
ワカメスープ	もやしの味噌汁	かき玉汁	なめこの味噌汁	オクラの味噌汁	すまし汁
御飯	御飯	御飯	御飯	御飯	御飯

20日(金)	21日(土)	22日(日)	23日(月)	24日(火)	25日(水)
シチュー	プルコギ風	鶏の唐揚げ	ポークチャップ	アジフライ	肉団子の甘酢
ナスとピーマンの炒め物	高野豆腐の含め煮	人参しりしり	白菜の中華炒め	ナポリ風スパゲッティ	ジャーマンポテト
切干と菜の花のサラダ	スパゲッティサラダ	白和え	ブロッコリーのおかかマヨ和え	カリフラワーの甘酢	小松菜のしらす和え
フルーツ寒天	中華スープ	もやしの味噌汁	大根の味噌汁	すまし汁	すまし汁
ピース御飯	御飯	御飯	御飯	御飯	御飯

26日(木)	27日(金)	28日(土)
魚のあんかけ	豚肉と厚揚げのカレー炒め	瓦そば
レンコンのきんぴら	ブロッコリーのオリーブ炒め	ちくわの磯辺揚げ
ぬた和え	もやしの中華和え	キャベツのしば漬け和え
なめこの味噌汁	すまし汁	つゆ
御飯	御飯	生姜御飯

商品の都合により、献立が変更することがあります。
夕食は午後7時までにお召し上がりください。

(有)ゴールデン・エイジ・サービス
TEL 255-2005