

【令和6年】

サニーコート広島《週間献立表》

8月 4日 ~ 8月10日

		4 日曜	5 月曜	6 火曜	7 水曜	8 木曜	9 金曜	10 土曜
朝食	和食	さばのみりん焼 胡瓜のごま和え ご飯 みそ汁 味付のり 香物	高野豆腐の卵とし 白菜のカラフル和え ご飯 みそ汁 味付のり 香物	赤魚の粕漬焼 納豆 ご飯 みそ汁 味付のり 香物	厚焼卵 キャバツとおくらの酢物 ご飯 みそ汁 味付のり 香物	焼ししゃも 金時豆 ご飯 みそ汁 味付のり 香物	平天と野菜煮 納豆 ご飯 みそ汁 味付のり 香物	ほっけの焼物 里芋の煮物 ご飯 みそ汁 味付のり 香物
	洋食	くるみロールパン ハッシュドポテト ハムサラダ みそスープ バナナ	広島レモンパン さけルークのチーズ焼 みそスープ 盛サラダ バナナ	ミックスサンド トマトサラダ みそスープ ヤクルト	クロワッサン 南瓜ポターシュスープ 盛サラダ バナナ	ミルクブレッド ほうれん草ベーコン炒め みそスープ バナナ	三角野菜サンド かにかまサラダ みそスープ ヤクルト	ロールパン ミートオムレツ アパッラダ みそスープ バナナ
昼食	和食	さけの焼物 里芋とさつま揚げの こった煮 ブロッコリーの梅肉酢 香物 ご飯 みそ汁 フルーツ	いわしの梅煮 油揚げと切干大根酢 さつま芋のチーズ煮 香物 ご飯 みそ汁 フルーツ	さばの竜田揚げ 薄切れんこんの炒煮 ほうれん草のお浸し 香物 ご飯 みそ汁 フルーツ	牛 丼 揚げ出し豆腐 香物 胡瓜のなめ草和え みそ汁 フルーツ 紅生姜	和風みそシチュー じゃこ入スクランブルエッグ なすの酢物 ご飯 香物 フルーツ	かれいの唐揚げ ひじきの煮物 香物 ブロッコリーのごま浸し ご飯 みそ汁 フルーツ	肉豆腐 小松菜ののり和え かぶりのしょうが酢 ご飯 みそ汁 香物 フルーツ
	洋食	えびカツフライ 里芋とさつま揚げの こった煮 ブロッコリーの梅肉酢 ご飯 スープ フルーツ	棒々鶏 白菜のじゃこ和え さつま芋のチーズ煮 ご飯 スープ フルーツ	ハヤシライス 卵ミックスサラダ ほうれん草のお浸し フルーツ カップスープ 福神漬	太刀魚のチーズ焼 じゃが芋と豚肉の加煮 胡瓜のなめ草和え ご飯 スープ フルーツ	中華丼 春雨入り水ギョーザ 白菜のゆかり和え フルーツ 紅生姜	茹豚の野菜あんかけ きのこソテー ブロッコリーのごま浸し ご飯 スープ フルーツ	いわしのパン粉焼 ポテトサラダ 小松菜ののり和え ご飯 スープ フルーツ
	麺類	ワンタン白湯チキン ブロッコリーの梅肉酢 フルーツ 炒飯 福神漬	サラダうどん 白菜のじゃこ和え フルーツ いなり寿司 甘酢生姜	みそ焼うどん 卵ミックスサラダ カップスープ フルーツ おにぎり 香物	梅大葉冷麦 揚げ出し豆腐 胡瓜のなめ草和え ちらし寿司 甘酢生姜	ざるそば じゃこ入スクランブルエッグ 白菜のゆかり和え いなり寿司 甘酢生姜	そうめんチャップルー ブロッコリーのごま浸し カップスープ フルーツ のりむすび 香物 紅生姜	ミートスパゲティ 小松菜ののり和え カップスープ フルーツ ミルクパン
夕食	和食	肉じゃが 茶碗蒸し 香物 なめこ入山芋とろろ ご飯 吸物 フルーツ	たいの西京焼 ゴーヤのごま油炒め アロエの酢物 フルーツ ご飯 吸物 香物	鴨肉の照焼 冬瓜の炊合せ フルーツ りんごコンポートの酢物 ご飯 吸物 香物	銀たらのつけ焼 あさりと青葱のぬた 青梗菜の錦糸浸し 香物 ご飯 吸物 フルーツ	季節の天婦羅 冷奴の梅しそあん 三色生酢 香物 ご飯 吸物 フルーツ	さわらの卵の花焼 ほうれん草と貝柱の 辛子マヨネーズ 大学芋の汁かけ ご飯 吸物 香物 フルーツ	うなぎのかば焼 南瓜とねり団子の炊合せ 胡瓜とみょうがの酢物 吸物 奈良漬 フルーツ
	洋食	パエリア (地中海風炊込み飯) 煮込ロールキャバツ グリーンアーモンドサダ 冷製クリームスープ フルーツ	豚 丼 甘エビミニカルパッチョ アロエの酢物 紅生姜 スープ フルーツ	めんたいのアーモンド 焼 ポトフ (洋風おでん) りんごコンポートの酢物 サラダライス フルーツ (洋風散らし寿司)	ロースビーフサラダ風 あさりと青葱のぬた 青梗菜の錦糸浸し ご飯 スープ フルーツ	豚ヒレ肉のフルーツ入 冷奴の梅しそあん 三色生酢 ご飯 スープ フルーツ	赤身すじ肉ビーフカレー ハイカラサラダ ほうれん草と貝柱の 辛子マヨネーズ フルーツ 福神漬	豚肩肉カレーオイル焼 トマトのオープン焼 胡瓜とみょうがの酢物 ご飯 スープ フルーツ
	麺類	うなぎ茶そば 茶碗蒸し なめこ入山芋とろろ 天むす 奈良漬 フルーツ	さけとズッキーニ の pasta グラタン ゴーヤのごま油炒め アロエの酢物 フルーツ 福神漬 甘酢生姜	とんかつラーメン 冬瓜の炊合せ フルーツ りんごコンポートの酢物 かっぱ巻 甘酢生姜	かき揚げし麺 あさりと青葱のぬた 青梗菜の錦糸浸し フルーツ 中巻寿司 甘酢生姜	海鮮焼そば 冷奴の梅しそあん 三色生酢 フルーツ 梅大葉巻 甘酢生姜	広島風お好み焼 ほうれん草と貝柱の 辛子マヨネーズ 大学芋の汁かけ 菜飯 香物 フルーツ	スペシャル麺セット 贅沢ぶっかけ冷そば ミナウナ丼 皮付きすいか 奈良漬

※都合により一部メニューが変更になることがあります。
 予約表は 7月30日(火)17:00までにフロントへお出してください。
 ◎お粥をご希望の方は、前日正午までにフロントへお申し出ください。 ◎朝食は和、洋食ともに牛乳(80kcal)・コーヒー(32kcal:シュガー、ミルク含む)をご利用頂けます。
 ◎各欄の数字はカロリー数(単位kcal)です。朝食はマーガリン(60kcal)、ジャム(40kcal)を加算してください。 ご飯大盛りの方は、160kcalを加算してください。