

【令和7年】

サニーコート広島《週間献立表》

8月24日 ~ 8月30日

		24 日曜	25 月曜	26 火曜	27 水曜	28 木曜	29 金曜	30 土曜
朝食	和食	豆腐とほうれん草の卵とし 胡瓜のしょうが酢 ご飯 みそ汁 味付のり 香物	赤魚の焼物 キャベツの塩昆布和え ご飯 みそ汁 味付のり 香物	目玉焼 納豆 ご飯 みそ汁 味付のり 香物	さつま揚げの煮物 金時豆 ご飯 みそ汁 味付のり 香物	あじの焼物 納豆 ご飯 みそ汁 味付のり 香物	焼ししゃも 絹さやとキャベツの和え物 ご飯 みそ汁 味付のり 香物	ごぼう天と野菜煮 じゃこおろし ご飯 みそ汁 味付のり 香物
	洋食	胚芽ロールパン 具沢山根菜スープ ハムサラダ バナナ	ミックスサンド 盛サラダ みそスープ ヤクルト	デニッシュパン ハッシュドポテト さけフレークサラダ みそスープ バナナ	三角野菜サンド ツナサラダ みそスープ ヤクルト	クロワッサン ウイダー入スライスレッグ 盛サラダ みそスープ バナナ	ロールパン 南瓜バタージュース トマトサラダ バナナ	ロールミックスサンド 盛サラダ みそスープ ヤクルト
昼食	和食	焼あじの酢漬け さつま芋のバイン煮 枝豆と胡瓜の和え物 ご飯 みそ汁 香物 フルーツ	南瓜のそぼろあんかけ 厚焼卵のしそポン酢 もやしのゆかり和え ご飯 みそ汁 香物 フルーツ	さけの塩焼 里芋と油揚げ煮 ブロッコリーの甘酢 ご飯 みそ汁 香物 フルーツ	牛肉コロッケ じゃこ入切昆布大豆煮 コーンとキャベツのわさび酢 ご飯 みそ汁 香物 フルーツ	さばのみそ煮 豚肉とひじきの煮物 かりふりのレモン酢 ご飯 吸物 香物 フルーツ	たち魚の揚げ浸し 五目ひじきの煮物 胡瓜ともやしの酢物 ご飯 吸物 香物 フルーツ	肉じゃが 厚焼卵のなめ茸かけ いんげんと胡瓜の酢物 ご飯 みそ汁 香物 フルーツ
	洋食 中華	麻婆春雨なす丼 春巻きのこあんかけ 枝豆と胡瓜の和え物 スープ フルーツ 紅生姜	エビチリソース 厚焼卵のしそポン酢 やわらかごぼうサラダ ご飯 スープ フルーツ	おろし豚かつ 豆腐・小松菜サラダ ブロッコリーの甘酢 ご飯 スープ フルーツ	クリームシチュー 卵サラダ コーンとキャベツのわさび酢 ご飯 フルーツ	チキンライス 冷奴 フルーツサラダ かぼちゃスープ 福神漬	鶏肉の黄身焼 ほうれん草サラダ 五目ひじきの煮物 ご飯 スープ フルーツ	さけのムニエル ベーコンと白菜の汁炒め煮 いんげんと胡瓜の酢物 ご飯 スープ フルーツ
	麺類	さっぱり冷麦 春巻きのこあんかけ 枝豆と胡瓜の和え物 おにぎり 香物	とろろざるそば 厚焼卵のしそポン酢 やわらかごぼうサラダ いなり寿司 甘酢生姜	とんこつラーメン 豆腐・小松菜サラダ ブロッコリーの甘酢 炒飯 福神漬	柳川風にゅう麺 卵サラダ じゃこ入切昆布大豆煮 ふりかけむすび 香物	かき揚げにゅう麺 冷奴 フルーツサラダ ご飯物 福神漬	ミートスパゲティ ほうれん草サラダ スープ フルーツ 胚芽ロールパン	カレー風味冷つけ麺 厚焼卵のなめ茸かけ ベーコンと白菜の汁炒め煮 焼おにぎり 香物
夕食	和食	さけのチャップ焼 南瓜のブルー煮 なめ茸入山芋とろろ ご飯 吸物 香物 フルーツ	穴子の天婦羅 根菜のこった煮 セロリとアロエの酢物 ご飯 吸物 香物 フルーツ	さんまの塩焼 とうもろこしとゴーヤの かき揚げ ズッキーニ生酢 フルーツ ご飯 吸物 香物	すすきのおろし 大葉ソテー 豆腐の挽肉包み揚げ 青梗菜の錦糸浸し ご飯 吸物 香物 フルーツ	エビフライ うざく ほうれん草のくるみ和え ご飯 みそ汁 フルーツ 香物	たいのネギみそ焼 きのこ白和え 六角里芋と甘栗の梅酒煮 ご飯 吸物 香物 フルーツ	はまちと甘えびの刺身 牛肉とにんにく芽の ごま和え 冷奴のみょうがあん ご飯 吸物 フルーツ 香物
	洋食 中華	豚肉の柚子胡椒焼 ゴーヤのみょうが炒め 南瓜のブルー煮 ご飯 スープ フルーツ	鶏手羽元ポトフ (コンソメ味洋風おでん) いかのリング揚げ セロリとアロエの酢物 ご飯 プリン&フルーツ	鶏肉のナポリ風炒め 干しえびアボカドサラダ ズッキーニ生酢 ご飯 スープ フルーツ	回鍋肉 (豚肉とキャベツの四川炒め) 春雨中華サラダ 青梗菜の錦糸浸し ご飯 スープ フルーツ	中華風かつおのたたき ジャンボ蒸しゅうまい ほうれん草のくるみ和え ご飯 スープ フルーツ	旬の野菜カレー ローストビーフサラダ きのこ白和え フルーツ らっきょう	ロールキャベツの クリーム煮込み 牛肉とにんにく芽のごま和え 冷奴のみょうがあん ご飯 スープ フルーツ
	麺類	牛しゃぶ冷麺 南瓜のブルー煮 なめ茸入山芋とろろ 天むす 香物 フルーツ	ドライカレーパスタ いかのリング揚げ フルーツ セロリとアロエの酢物 おしんこ巻 甘酢生姜	冷し中華麺 とうもろこしとゴーヤの かき揚げ 干しえびアボカドサラダ 小むすび 香物 フルーツ	うなぎ茶そば 豆腐の挽肉包み揚げ 青梗菜の錦糸浸し フルーツ 奈良漬巻 甘酢生姜	五目きし麺 ジャンボ蒸しゅうまい ほうれん草のくるみ和え かっぱ巻 甘酢生姜 フルーツ	釜揚げうどん ローストビーフサラダ きのこ白和え フルーツ 厚焼卵巻 甘酢生姜	天婦羅うどん 牛肉とにんにく芽の ごま和え 冷奴のみょうがあん 梅肉巻 甘酢生姜 フルーツ

※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 8月19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。