

【令和8年】

サニーコート広島《 週間献立表 》

2月22日 ~ 2月 28日

		22 日曜	23 月曜	24 火曜	25 水曜	26 木曜	27 金曜	28 土曜
朝食	和食	焼ししゃも 白菜と塩こんぶ和え ご飯 みそ汁 味付のり 香物	焼さけ ごぼうのやわらか金平 ご飯 みそ汁 味付のり 香物	さつま揚げの煮物 納豆 ご飯 みそ汁 味付のり 香物	いわし一夜干し焼 なすとキャベツの酢物 ご飯 みそ汁 味付のり 香物	目玉焼 山芋とろろ ご飯 みそ汁 味付のり 香物	ごぼう天と野菜煮 納豆 ご飯 みそ汁 味付のり 香物	ほっけの焼物 おくらともやしの和え物 ご飯 みそ汁 味付のり 香物
	洋食	くるみ&レーズンパン 野菜入卵焼 みそスープ 盛サラダ パナナ	デニッシュパン ウイナー入野菜炒め みそスープ パナナ	ロールパン じゃが芋のチーズ焼 盛サラダ みそスープ パナナ	野菜サンド かりかベーコンサラダ みそスープ ヤクルト	ミルクパン ハム入さつま芋サラダ みそスープ パナナ	胚芽ロールパン ツナ・じゃが芋のバター焼 みそスープ 盛サラダ パナナ	ミックスサンド 盛サラダ みそスープ ヤクルト
昼食	和食	五目ちらし寿司 牛肉と南瓜の煮合せ 胡瓜ともやしのゆかり和え 吸物 甘酢生姜 フルーツ	焼さばの大葉おろし ひじきの炒り煮 春雨の酢物 フルーツ ご飯 みそ汁 香物	三色そぼろ飯 がんもと根菜の煮物 ブロッコリーのおかか和え みそ汁 香物 フルーツ	鶏肉のピリ辛炒め なすの田舎風みそ煮 ほうれん草のお浸し ご飯 吸物 香物 フルーツ	さわらの山菜焼 切干大根の煮物 太もやしのわさび酢 ご飯 みそ汁 香物 フルーツ	焼さけの白ごま焼 大学芋 ほうれん草の錦糸和え ご飯 みそ汁 香物 フルーツ	肉じゃが ちくわの磯辺揚げ いんげんと胡瓜の酢物 ご飯 吸物 香物 フルーツ
	洋食 中華	酢豚 蒸ギョーザ 胡瓜ともやしのゆかり和え ご飯 スープ フルーツ	ハムカツレツ 豆腐サラダ ひじきの炒り煮 ご飯 スープ フルーツ	さばのカレーソース がんもと根菜の煮物 ブロッコリーのおかか和え ご飯 スープ フルーツ	たらこのホトリサダ焼 なすの田舎風みそ煮 ほうれん草のお浸し ご飯 スープ フルーツ	カレーライス 揚げ春巻き わかめ・グリーンサラダ スープ フルーツ 福神漬	豚肉と豆のクリーム煮込 大学芋 ほうれん草の錦糸和え ご飯 スープ フルーツ	チキンカツレツ スパゲティサラダ いんげんと胡瓜の酢物 ご飯 スープ フルーツ
	麺類	舞茸・山菜そば 牛肉と南瓜の煮合せ 胡瓜ともやしのゆかり和え いなり寿司 甘酢生姜	穴子入コウロにゅう麺 豆腐サラダ ひじきの炒り煮 ちらし寿司 甘酢生姜	牛肉・わかめそば がんもと根菜の煮物 ブロッコリーのおかか和え そぼろおにぎり 香物	イタリアンスパゲティ フルーツサラダ ほうれん草のお浸し パン スープ	鶏ねぎうどん わかめ・グリーンサラダ 切干大根の煮物 香物 ふりかけおにぎり	牛肉・梅しそにゅう麺 大学芋 ほうれん草の錦糸和え いなり寿司 甘酢生姜	明太子ビーフン ちくわの磯辺揚げ いんげんと胡瓜の酢物 焼おにぎり 香物
夕食	和食	鶏肉の山賊焼 揚げ出し豆腐 五色なます 香物 ご飯 みそ汁 フルーツ	あじの南蛮漬け 春菊とゆばの煮浸し くり入ポテトサラダ フルーツ ご飯 みそ汁 香物	さけの幽庵焼 豆腐のきのこあんかけ 芽かぶと胡瓜の和え物 ご飯 みそ汁 フルーツ 香物	さばの甘辛煮 高野豆腐の寄せ盛り 青梗菜の煮浸し ご飯 みそ汁 フルーツ 香物	ぶり大根 三つ葉の卵とじ もずくと舞茸の土佐酢 ご飯 みそ汁 フルーツ 香物	たいのもみじ焼 薄切れんこん入り卵の花 柚子なます ご飯 吸物 フルーツ 香物	かつおのたたき 竹の子入茶碗蒸し 筑前煮 フルーツ ご飯 みそ汁 香物
	洋食 中華	シーフードオムライス ロールキャベツのクリーム煮 五色なます スープ フルーツ 福神漬	鶏手羽元のフルーツ煮 春菊とゆばの煮浸し くり入ポテトサラダ ご飯 スープ フルーツ	豚ひれ肉のベーコン巻 豆腐のきのこあんかけ 南瓜のシナモン煮 ご飯 スープ フルーツ	鴨肉と菜の花炒め 高野豆腐の寄せ盛り 青梗菜の煮浸し ご飯 スープ フルーツ	鶏肉の唐揚げ丼 三つ葉の卵とじ もずくと舞茸の土佐酢 スープ フルーツ	ビーフシチュー 貝柱のにんにくバター炒め 柚子なます ご飯 スープ フルーツ	豚肉とピーマンの 線切炒め セロリの卵とじ 筑前煮 ご飯 スープ フルーツ
	麺類	豚汁にゅう麺 揚げ出し豆腐 五色なます フルーツ けんちん汁 福神漬	関西風お好み焼 春菊とゆばの煮浸し くり入ポテトサラダ ザーサイ巻 フルーツ 甘酢生姜	鴨南蛮うどん 南瓜のシナモン煮 芽かぶと胡瓜の和え物 おしんこ巻 フルーツ 甘酢生姜	天津麺 高野豆腐の寄せ盛り 青梗菜の煮浸し レタス炒飯 フルーツ 福神漬	チャンポン麺 三つ葉の卵とじ もずくと舞茸の土佐酢 うなぎ手まり寿司 甘酢生姜	豚かつラーメン 薄切れんこん入り卵の花 柚子なます フルーツ じゃこいなり寿司 甘酢生姜	長崎風皿うどん (焼そば細めん) セロリの卵とじ 筑前煮 フルーツ ご飯物 香物

※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 2月17日(火)17:00までにフロントへお出しください。

◎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。