

【令和8年】

サニーコート広島《週間献立表》

8月 2日 ~ 8月 8日

		2 日曜	3 月曜	4 火曜	5 水曜	6 木曜	7 金曜	8 土曜
朝食	和食	焼そば 胡瓜のごま和え 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	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	厚焼卵 キャベツとおくらの酢物 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 さけアークのチーズ焼 みそスープ 盛サラダ バナナ	ロールミックスサンド フルーツサラダ みそスープ ヤクルト	あんデニッシュパン 南瓜ポタージュスープ 盛サラダ バナナ	ミルクブレッド ほうれん草ベーコンソテー みそスープ バナナ	ロールパン ミートオムレツ アスパラガ 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
昼食	和食	さけの焼物 里芋とさつま揚げの ごった煮 アスパラの梅肉酢 香物 ご飯 みそ汁 フルーツ	あじの梅煮 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 胡瓜のなめ茸和え 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 アスパラのごま浸し ご飯 みそ汁 フルーツ	肉豆腐 小松菜ののり和え カリフラワーのしょうが酢 ご飯 みそ汁 香物 フルーツ
	洋食 中華	えびカツフライ 里芋とさつま揚げの ごった煮 アスパラの梅肉酢 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 スープ 福神漬	太刀魚のチーズ焼 じゃが芋と豚肉の加熱煮 胡瓜のなめ茸和え 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 アスパラのごま浸し 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	ワンタン白湯ラーメン 里芋とさつま揚げの ごった煮 アスパラの梅肉酢 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 ほうれん草のお浸し スープ おにぎり 香物	梅大葉冷麦 揚げ出し豆腐 胡瓜のなめ茸和え 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	そうめんちゃんぽん アスパラのごま浸し スープ きんぎょソテー のりむすび 香物	ミートスパゲティ 小松菜ののり和え カリフラワーのしょうが酢 パン スープ
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	穴子丼 薬味冷奴 フルーツ 南瓜のブルーネ煮 五目赤出汁 奈良漬	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	めばるの卵の花焼 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	さわらの西京焼 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	骨付鶏もも肉の山賊焼 そら豆入白和え フルーツ ところ天入もずく酢 ご飯 吸物 香物
	洋食 中華	パエリア (地中海風炊込み飯) 煮込ロールキャベツ グリーンアーモンドサラダ 冷製クリームスープ フルーツ	ホタテのベーコン巻 アンチョビグリーンサラダ 南瓜のブルーネ煮 ご飯 スープ フルーツ	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)	豚ヒレ肉のフルーツ入 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	チキンステーキのサラダ 風 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	海鮮クリーム汁 セロリ&アロエサダ ところ天入もずく酢 ご飯 フルーツ
	麺類	うなぎ茶そば 茶碗蒸し フルーツ なめこ入山芋とろろ 奈良漬 甘酢生姜	関西風お好み焼 アンチョビグリーンサラダ 南瓜のブルーネ煮 フルーツ 大葉福神漬 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	海鮮焼うどん 冷奴の梅しそあん 三色生酢 フルーツ 沢庵大葉巻 甘酢生姜	しっぽく稲庭うどん 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	豚トロ塩焼そば そら豆入白和え フルーツ セロリ&アロエサダ かっぱ巻 甘酢生姜

※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28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。