

施設長	施設栄養士	委託責任者

献立一覧表

[モナトリエ]

令和8年 2月

	22(日)	23(月)	24(火)	25(水)	26(木)	27(金)	28(土)
朝食	◎和食 御飯 味噌汁 煮魚 白菜しもん風味和え ふりかけ ◎洋食 パン 白菜しもん風味和え ウインナー ジュース	◎和食 御飯 味噌汁 牛肉とごぼうの煮付け ホーレン草の柚子和え 漬けもの ◎洋食 ロールパンとレーズンロール ホーレン草の柚子ドレッシング和え バナナ スープ	◎和食 御飯 味噌汁 カリブラワーのソテー 鶏肉の甘酢和え 漬けもの ◎洋食 パン カリブラワーのソテー 鶏肉とキャベツのサラダ スープ	◎和食 御飯 味噌汁 焼き豆腐の煮つけ 山芋の和え物 漬けもの ◎洋食 パン ベーコン 南瓜サラダ スープ	◎和食 御飯 味噌汁 魚の梅肉ソースかけ ピーナッツ和え 漬けもの ◎洋食 パン ウインナーと野菜の炒め物 マカロニサラダ スープ	◎和食 御飯 味噌汁 魚のお浸し 白菜のお浸し 漬けもの ◎洋食 パン ロースハム 白菜のサラダ スープ	◎和食 御飯 味噌汁 菜の花のおかか和え 魚の塩焼き 漬けもの ◎洋食 パン 菜の花サラダ ウインナー スープ
昼食	◎和食 御飯 味噌汁 ホキの磯辺揚げ かまぼこの胡麻和え 里芋のそぼろ煮 清汁 漬物	◎和食 御飯 ハンバーグ ポテトサラダ ピーマンソテー コンソメスープ 漬物	◎和食 御飯 筑前煮 胡瓜とムキエビの酢の物 清汁 漬けもの	◎和食 御飯 ムニエル 白菜の酢物 煮物(はんぺん) 清汁 漬物	◎和食 御飯 鶏肉と小松菜塩コンブ ソーメンサラダ ワカメスープ フルーツ	◎和食 御飯 魚のバジル風味焼き アスパラソテー 春雨のマヨネーズ和え 味噌汁 漬物	◎和食 御飯 魚の味噌煮 冬瓜とのカニフレークソテー お浸し 豆乳味噌汁 漬物
昼間食	カステラ	ゼリー	今川焼き	どら焼き	丸ボーロ	しつとり饅頭	クリームコンフェ
夕食	◎和食 御飯 鶏肉竜田焼き 豆腐クリームサラダ ひじきの煮付け 味噌汁 飲むヨーグルト	◎和食 御飯 魚みりん焼き 白和え 五目煮 清汁 飲むヨーグルト	◎和食 御飯 豚肉とブロッコリー味噌炒め ツナと青菜のお浸し 糸こんにゃくの煮物 味噌汁 飲むヨーグルト	◎和食 御飯 菜の花とあさりのふんわり豆腐 ふろふき大根 ごまマヨネーズ和え 清汁 飲むヨーグルト	◎和食 御飯 山椒焼き 合煮(高野豆腐) トレッサング和え 味噌汁 飲むヨーグルト	◎和食 御飯 豚肉の利久焼き ホーレン草の和え物 オクラとろろ 清汁 飲むヨーグルト	◎和食 御飯 焼き肉 アスパラのソテー 大根の酢の物 清汁 飲むヨーグルト
成分値	＜一日合計＞ ①選択メニュー エネルギー : 1593 kcal たんぱく質 : 65.6 g 脂質 : 36.3 g 炭水化物 : 240.4 g ②選択メニュー エネルギー : 1581 kcal たんぱく質 : 60.8 g 脂質 : 42.4 g 炭水化物 : 231.8 g	＜一日合計＞ ①選択メニュー エネルギー : 1908 kcal たんぱく質 : 82.2 g 脂質 : 44.2 g 炭水化物 : 287.1 g ②選択メニュー エネルギー : 1767 kcal たんぱく質 : 79.2 g 脂質 : 46.3 g 炭水化物 : 263.9 g	＜一日合計＞ ①選択メニュー エネルギー : 1448 kcal たんぱく質 : 63.2 g 脂質 : 20.9 g 炭水化物 : 244.8 g ②選択メニュー エネルギー : 1429 kcal たんぱく質 : 63.5 g 脂質 : 25.5 g 炭水化物 : 232.2 g	＜一日合計＞ ①選択メニュー エネルギー : 1472 kcal たんぱく質 : 55.9 g 脂質 : 19.3 g 炭水化物 : 253.6 g ②選択メニュー エネルギー : 1482 kcal たんぱく質 : 56.1 g 脂質 : 31.8 g 炭水化物 : 220.8 g	＜一日合計＞ ①選択メニュー エネルギー : 1465 kcal たんぱく質 : 62.4 g 脂質 : 25.7 g 炭水化物 : 244.0 g ②選択メニュー エネルギー : 1520 kcal たんぱく質 : 58.2 g 脂質 : 35.2 g 炭水化物 : 242.1 g	＜一日合計＞ ①選択メニュー エネルギー : 1471 kcal たんぱく質 : 63.3 g 脂質 : 27.8 g 炭水化物 : 228.5 g ②選択メニュー エネルギー : 1368 kcal たんぱく質 : 61.5 g 脂質 : 30.5 g 炭水化物 : 201.1 g	＜一日合計＞ ①選択メニュー エネルギー : 1470 kcal たんぱく質 : 68.3 g 脂質 : 29.0 g 炭水化物 : 227.6 g ②選択メニュー エネルギー : 1453 kcal たんぱく質 : 66.9 g 脂質 : 37.5 g 炭水化物 : 207.7 g

*都合により献立を変更することがあります。

施設長	施設長	委託責任者

献立一覧表

令和8年 3月

[モナトリエ]

	1(日)	2(月)	3(火)	4(水)	5(木)	6(金)	7(土)
朝食	◎和食 御飯 味噌汁 オクラの塩昆布和え 煮魚 漬けもの ◎洋食 パン ポテトサラダ いんげんのソテー スープ	◎和食 御飯 味噌汁 魚の紫蘇オイル焼き 酢の物 漬けもの ◎洋食 パン ベーコン 胡瓜のサラダ スープ	◎和食 御飯 味噌汁 ごま酢和え 冷奴 練物 ◎洋食 パン マカロニソテー オムレツ 牛乳	◎和食 御飯 味噌汁 厚揚げの煮物 魚の塩焼 漬けもの ◎洋食 パン アスパラのソテー ウインナー スープ	◎和食 御飯 味噌汁 わかめと鶏肉のわさび和え なすの含煮 漬けもの ◎洋食 パン わかめのサラダ なすのソテー スープ	◎和食 御飯 味噌汁 ひじきの煮付け 白菜の香味和え ふりかけ ◎洋食 パン 落とし焼き 白菜の香味サラダ スープ	◎和食 御飯 味噌汁 彩りハムスクランブルエッグ ホーレン草お浸し 漬けもの ◎洋食 ロールパン 彩りハムスクランブルエッグ スパサラダ スープ
昼食	◎和食 御飯 味噌汁 ささみカツ 角天の金平 おきゅうと 漬けもの ◎洋食 パン ささみのバター炒め 清汁 漬けもの	◎和食 御飯 味噌汁 ささみカツ 角天の金平 おきゅうと 漬けもの ◎洋食 パン ささみのバター炒め 清汁 漬けもの	◎和食 御飯 味噌汁 ささみカツ 角天の金平 おきゅうと 漬けもの ◎洋食 パン ささみのバター炒め 清汁 漬けもの	◎和食 御飯 味噌汁 ささみカツ 角天の金平 おきゅうと 漬けもの ◎洋食 パン ささみのバター炒め 清汁 漬けもの	◎和食 御飯 味噌汁 ささみカツ 角天の金平 おきゅうと 漬けもの ◎洋食 パン ささみのバター炒め 清汁 漬けもの	◎和食 御飯 味噌汁 ささみカツ 角天の金平 おきゅうと 漬けもの ◎洋食 パン ささみのバター炒め 清汁 漬けもの	◎和食 御飯 味噌汁 ささみカツ 角天の金平 おきゅうと 漬けもの ◎洋食 パン ささみのバター炒め 清汁 漬けもの
昼間食	◎和食 御飯 味噌汁 ささみカツ 角天の金平 おきゅうと 漬けもの ◎洋食 パン ささみのバター炒め 清汁 漬けもの	◎和食 御飯 味噌汁 ささみカツ 角天の金平 おきゅうと 漬けもの ◎洋食 パン ささみのバター炒め 清汁 漬けもの	◎和食 御飯 味噌汁 ささみカツ 角天の金平 おきゅうと 漬けもの ◎洋食 パン ささみのバター炒め 清汁 漬けもの	◎和食 御飯 味噌汁 ささみカツ 角天の金平 おきゅうと 漬けもの ◎洋食 パン ささみのバター炒め 清汁 漬けもの	◎和食 御飯 味噌汁 ささみカツ 角天の金平 おきゅうと 漬けもの ◎洋食 パン ささみのバター炒め 清汁 漬けもの	◎和食 御飯 味噌汁 ささみカツ 角天の金平 おきゅうと 漬けもの ◎洋食 パン ささみのバター炒め 清汁 漬けもの	◎和食 御飯 味噌汁 ささみカツ 角天の金平 おきゅうと 漬けもの ◎洋食 パン ささみのバター炒め 清汁 漬けもの
夕食	◎和食 御飯 味噌汁 ささみカツ 角天の金平 おきゅうと 漬けもの ◎洋食 パン ささみのバター炒め 清汁 漬けもの	◎和食 御飯 味噌汁 ささみカツ 角天の金平 おきゅうと 漬けもの ◎洋食 パン ささみのバター炒め 清汁 漬けもの	◎和食 御飯 味噌汁 ささみカツ 角天の金平 おきゅうと 漬けもの ◎洋食 パン ささみのバター炒め 清汁 漬けもの	◎和食 御飯 味噌汁 ささみカツ 角天の金平 おきゅうと 漬けもの ◎洋食 パン ささみのバター炒め 清汁 漬けもの	◎和食 御飯 味噌汁 ささみカツ 角天の金平 おきゅうと 漬けもの ◎洋食 パン ささみのバター炒め 清汁 漬けもの	◎和食 御飯 味噌汁 ささみカツ 角天の金平 おきゅうと 漬けもの ◎洋食 パン ささみのバター炒め 清汁 漬けもの	◎和食 御飯 味噌汁 ささみカツ 角天の金平 おきゅうと 漬けもの ◎洋食 パン ささみのバター炒め 清汁 漬けもの

*都合により献立を変更することがあります。