

ドリーム I 常食 献立日より 2026年4月

曜日	月	火	水	木	金	土	日
日付	20	21	22	23	24	25	26
朝	食パン スクランブルエッグ(ケチャップ) カリフラワーとウインナーのスープ 牛乳	蒸しパン 鶏肉のグリル チンゲン菜と平天のおから和え 特製アセロラジュース	テーブルロール 洋風だし巻き卵 ほうれん草と鶏肉の豆乳スープ 牛乳	クリームパン 擬製豆腐(そぼろあん) キャベツとウインナーのスープ 牛乳	食パン ほうれん草オムレツ じゃがいもとベーコンのカレースープ 牛乳	バターロール かに玉 小松菜のナムル和え 特製ミルクコーヒー	ココアパン キャベツとウインナーのソテー かぼちゃのポタージュスープ 牛乳
昼	深川飯[東京都] あじの香味焼き 金時豆煮 大根とパプリカのごまドレサラダ 味噌汁 いりこ風味 ☆郷土料理☆	握り寿司(普通・一口大の方のみ) あんかけにゅうめん 絹揚げと昆布の煮物 ポテトサラダ ☆麺メニュー☆	ごはん 肉団子のクリームシチュー しろなとちくわの和え物 マンゴー缶	ごはん 豚肉と白菜のすき煮 やっこ(醤油) カリフラワーのマヨサラダ 味噌汁	ごはん 蒸し鶏(レモンバターソース) 豚肉とパプリカの炒め物 キャベツとちくわのアイランドレサラダ 味噌汁 いりこ風味	ごはん 赤魚の西京焼き 絹揚げのそぼろ煮 さつまいもとオレンジのサラダ すまし汁	ごはん えびマカロングラタンフライ(濃厚ソース) ベーコンと枝豆の塩バターソテー 白菜の洋風お浸し 味噌汁
お	手作り黒糖まんじゅう(白あん)	しっとりどら焼き(カスタード)	手作りおしるこ	手作りバナナコッタ(ヨーグルト風味)	手作りきなこソフトマフィン	おかしなバナナ	手作りあんシュー(よもぎあん)
夕	ごはん 鶏肉の豆鼓蒸し れんこんと豚肉の煮物 白菜とかまぼこのピーナッツ和え	ごはん ポークチャップ かぼちゃの含め煮 キャベツとツナのマリネ	ごはん さけの若狭焼き キャベツとあさりの炒め物 大根とコーンの大葉ドレサラダ	ごはん 合鴨スモークスライス チンゲン菜と鶏肉の炒め物 白桃缶のピーチジュレ	ごはん さばの南部焼き れんこんと平天の金平 白菜と油揚げのピリ辛和え	ごはん 肉じゃが(豚肉) いかふくさ焼き 大根とツナの香味ドレサラダ	ごはん 鶏肉の梅風味焼き 卵の花 いんげんとコーンのごまドレサラダ
計	エネ 1490 kcal 蛋白 65 g 脂質 42.2 g 食塩 7.07 g	エネ 1607 kcal 蛋白 55.7 g 脂質 57.9 g 食塩 7.97 g	エネ 1485 kcal 蛋白 62.8 g 脂質 41.6 g 食塩 6.55 g	エネ 1520 kcal 蛋白 53.6 g 脂質 61 g 食塩 6.48 g	エネ 1514 kcal 蛋白 62.5 g 脂質 58.8 g 食塩 6.62 g	エネ 1612 kcal 蛋白 61.3 g 脂質 54 g 食塩 6.2 g	エネ 1486 kcal 蛋白 50.4 g 脂質 56.6 g 食塩 5.98 g
日付	27	28	29	30			
朝	食パン チキンナゲット(野菜ソース) ほうれん草と豚肉のスープ 牛乳	コッペパンキャラメル でんぶ入りだし巻き卵 キャベツとアスパラの野菜ドレサラダ 特製りんごジュース	テーブルロール クリームチキン キャベツとベーコンのポトフ 牛乳	紅茶蒸しパン もやしとウインナーのソテー じゃがいもと豚肉のスープ 牛乳	<p>4月20日(月)昼食 深川飯 [東京都郷土料理]</p>  <p>深川飯は、東京都江東区深川周辺で生まれた郷土料理です。漁師たちが仕事の合間に手早く栄養を取るため、あさりを煮たものをご飯にかけたのが始まりとされています。ご飯に煮汁ごとかける「ぶっかけ」と煮汁ごと炊き込む「炊き込み」の2種類があります。</p>		
昼	ごはん 豚肉の味噌マヨ炒め 高野豆腐の煮物 もやしとちりめんの和え物 すまし汁	ごはん 白身魚の唐揚げ(油淋ソース) ひじきと鶏肉の炒め煮 ヨーグルトのはちみつソースかけ 中華スープ	ごはん 牛皿 やっこ(味噌ダレ) カリフラワーとコーンのレモンレサラダ すまし汁	鶏そぼろと卵の二色丼 高野豆腐のサイコロ煮 白菜となめこの和え物 味噌汁 いりこ風味			
お	手作りパウンドケーキ	手作り酒まんじゅう	いしやきいもと桃山	手作りバナナ風味ゼリー			
夕	ごはん おでん 白菜と鶏肉の塩だしとろみ炒め みかん缶	ごはん ハンバーグ(和風ソース) 大豆とこんにゃくの煮物 胡瓜の浅漬け	ごはん 白身魚の生姜煮 松風焼き しろなのからし和え	ごはん 焼きぶりの南蛮漬け れんこんと油揚げの煮物 菜の花と平天の白ごま和え			
計	エネ 1514 kcal 蛋白 57.3 g 脂質 56.8 g 食塩 7.1 g	エネ 1508 kcal 蛋白 52.5 g 脂質 41.5 g 食塩 6.82 g	エネ 1516 kcal 蛋白 62.8 g 脂質 53.3 g 食塩 5.61 g	エネ 1452 kcal 蛋白 63.7 g 脂質 48.9 g 食塩 7.18 g			

ドリーム I 常食 献立だより 2026年5月

曜日	月	火	水	木	金	土	日
日付					1	2	3
朝			5月5日(火)昼食 端午の節句	5月10日(日)昼食 母の日	食パン ハムチーズピカタ いんげんと鶏肉のトマトスープ 牛乳	バターロール スパゲティサラダ 大根と豚肉のスープ 牛乳	いちご風味パン カニカマ入りだし巻き卵 ひじきと豆のマヨサラダ 特製ぶどうジュース
昼					ごはん 三色稲荷の炊き合わせ キャベツとツナの炒め物 ブロッコリーのスローサラダ 味噌汁(白ねぎ・人参) 麦白味噌仕立て	ごはん 鶏肉のオニオンソース煮 金平ごぼう キャベツと平天の塩ごま和え 味噌汁(豆腐)	ごはん ミートローフ(ドミグラスソース) 白菜といかのとろみ炒め いんげんとパプリカのおからサラダ 味噌汁(小松菜・もやし) いりこ風味
お			端午の節句は毎年5月5日に祝われ、男の子の健康と成長を願う日本の伝統行事です。中国から伝わり、江戸時代に現在の形に定着しました。家では、武者人形や鯉のぼりを飾り、菖蒲湯に入って無病息災を願います。端午の節句のメニューは人気の洋風メニューです。	母の日は、母親に感謝を伝える日で、毎年5月の第2日曜日にお祝いされます。アメリカで始まった習慣が日本でも広がり、カーネーションを贈ることが定番になりました。母の日のメニューは人気のお刺身などの和食を中心とした組膳です。	手作り黒糖まんじゅう(こしあん)	ムースシュー	手作りココアシフォンカップケーキ
夕					ごはん 八宝菜 えびシューマイ 胡瓜の酢の物	ごはん さばの照り焼き じゃがいものそぼろ煮 白菜と油揚げのピーナッツ和え	ごはん 白身魚の竜田揚げ(甘酢あん) うまい菜と鶏肉の炒め物 フルーツ(洋なし缶・パイン缶)
計					エネ 1472 kcal 蛋白 44.4 g 脂質 49.5 g 食塩 7.46 g	エネ 1489 kcal 蛋白 59.9 g 脂質 55.7 g 食塩 6.59 g	エネ 1526 kcal 蛋白 54.3 g 脂質 49.3 g 食塩 5.8 g
日付	4	5	6	7	8	9	10
朝	食パン ポロニアソーセージ うまい菜と豚肉のカレースープ 牛乳	ミルクパン 鶏つみれ キャベツとベーコンの豆乳スープ 牛乳	テーブルロール だし巻き卵 キャベツの白ごま和え 特製ももジュース	オレンジピールパン 小松菜とベーコンのソテー コーンポタージュスープ 牛乳	食パン 擬製豆腐(そぼろあん) じゃがいもとウインナーのスープ 牛乳	バターロール ミートオムレツ アスパラの和風ドレサラダ カルシウムミルク	蒸しパン 照り焼き風肉団子 クラムチャウダー 牛乳
昼	ごはん 赤魚の煮付け もやしと豚肉の炒め物 大根の和風ドレサラダ 味噌汁(油揚げ・人参)白味噌仕立て	オムライス エビフライ(マスタード・タルソース) コンソメスープ(ウインナー・セロリ) 手作りメロンゼリー ★端午の節句★	キーマカレー ほうれん草となめこのおから和え 洋なし缶のはちみつジュレ ★カレーライス★	ごはん 白身魚の生姜煮 豚肉の塩ダレ炒め 白菜の柚子風味 味噌汁(かぼちゃ)	親子丼 ひじきと豚肉の炒め煮 もやしと平天のパンパントレサラダ 味噌汁(小松菜・油揚げ) 白味噌仕立て ★丼メニュー★	ごはん 豚大根 やっこ(梅ダレ) コールスローサラダ 味噌汁(おくら・巻麩)いりこ風味	赤飯 刺身盛り 高野豆腐と豚肉のサイコロ煮 ブロッコリーのたらこマヨサラダ 茶碗蒸し(ぎんなん・なんと) ★母の日★
お	もちりりたい焼きクリーム	手作りあんシュー(栗あん)	シルベレーヌ	手作りおしろこ	手作りキャラメルマドレーヌ	手作りはちみつレモンゼリー	手作り福まんじゅう(白あん)
夕	ごはん 鶏肉とキャベツの味噌炒め 昆布大豆煮 さつまいものサラダ	ごはん 豚肉の山椒煮 いかふくさ焼き 白菜の麦味噌和え さくら漬	ごはん ホッケのたれ焼き 白菜とニラと豚肉の煮物 マカロニサラダ	ごはん 牛肉のオイスター炒め ブロッコリーとちくわのマヨサラダ ミルク寒天のあんずソースかけ	ごはん さわらのごま味噌焼き 絹揚げの煮物 冷やし冬瓜	ごはん 白身魚の唐揚げ(チリ風味あん) うまい菜とちくわのピーナッツ和え 金時豆煮	ごはん 鶏肉の塩麹蒸し れんこんと油揚げの炒め生酢 昆布佃煮 マンゴー缶
計	エネ 1462 kcal 蛋白 63.4 g 脂質 49.8 g 食塩 6.29 g	エネ 1581 kcal 蛋白 57.9 g 脂質 57 g 食塩 7.42 g	エネ 1472 kcal 蛋白 53.1 g 脂質 50.7 g 食塩 5.12 g	エネ 1551 kcal 蛋白 59.2 g 脂質 52.6 g 食塩 5.55 g	エネ 1515 kcal 蛋白 63.4 g 脂質 52.4 g 食塩 7.27 g	エネ 1469 kcal 蛋白 63.2 g 脂質 46.8 g 食塩 6.65 g	エネ 1517 kcal 蛋白 62.2 g 脂質 47.5 g 食塩 6.17 g

ドリーム I 常食 献立だより 2026年5月

曜日	月	火	水	木	金	土	日
日付	11	12	13	14	15	16	17
朝	食パン かに玉 キャベツとベーコンのトマトスープ 牛乳	コーヒークリームパン チキンナゲット(野菜ソース) チンゲン菜と豚肉のポトフ 牛乳	テーブルロール 5品目具材の玉子焼き ほうれん草と鶏肉の豆乳スープ 牛乳	たまごサラダパン 白身魚のつみれ(柚子) 白菜のピーナツ和え 特製ココア	食パン 洋風だし巻き卵 小松菜と豚肉のスープ 牛乳	バターロール しろなとベーコンのソテー かぼちゃのポタージュスープ 牛乳	抹茶粒あんぱん 鶏つみれの煮物 アスパラの大葉ドレサラダ カルシウムミルク
昼	きつねそば もやしと鶏肉の炒め物 ポテトサラダ ☆麺メニュー☆	ごはん ハンバーグ(大葉ソース) キャベツとツナの炒め物 しろなとかまぼこの和え物 味噌汁(油揚げ・じゃがいも) いりこ風味	ねぎとろ丼 ごぼうと豚肉の炒り煮 もやしのパンパンドレサラダ 味噌汁(玉ねぎ・大根葉) 白味噌仕立て ☆丼メニュー☆	お好み焼き(豚肉) 絹揚げとグリーンピースのそぼろ煮 胡瓜とちくわのごま酢和え 味噌汁(もやし・じゃがいも) ☆粉ものメニュー☆	ごはん 銀ひらすのグリル(トマトソース) えびつみれの煮物 コールスローサラダ 味噌汁(里芋・大根葉) 麦白味噌仕立て	ごはん ぶりのみぞれあん 豚肉の和風炒め もやしとコーンの和風ドレサラダ 赤だし(あさり・絹揚げ)	ごはん チーズメンチカツ(濃厚ソース) ほうれん草とかんぴょうの煮浸し 味噌汁(もやし・わかめ) キャベツのピクルス
お	パウムクーヘン	手作りバナナ風味ゼリー	手作り酒まんじゅう	手作りパウンドケーキ	手作りあんシュー(よもぎあん)	クリームブッセ	手作りきなこソフトマフィン
夕	ごはん 豚肉のブルコギ 枝豆がんもの煮物 大根と平天の塩ポン和え	ごはん おでん 白菜と鶏肉の塩だしとろみ炒め みかん缶	ごはん 鶏肉の塩焼き 切干大根と平天の煮物 チンゲン菜と油揚げの白ごま和え	ごはん ホキの揚げ浸し 大豆としいたけの煮物 フルーツ(黄桃缶・白桃缶)	ごはん 肉じゃが(豚肉) やっこ(醤油) 大根の麦味噌和え	ごはん 蒸し鶏(油淋ソース) れんこんと油揚げの煮物 いんげんと平天の和え物	ごはん 焼きあじの南蛮漬け 冬瓜の煮物 おくらのとろろ和え
計	エネ 1486 kcal 蛋白 52.2 g 脂質 58.9 g 食塩 8.28 g	エネ 1509 kcal 蛋白 55.4 g 脂質 51.8 g 食塩 7.54 g	エネ 1473 kcal 蛋白 60.8 g 脂質 46.7 g 食塩 7.23 g	エネ 1559 kcal 蛋白 57 g 脂質 67 g 食塩 7.9 g	エネ 1465 kcal 蛋白 62.5 g 脂質 50.1 g 食塩 7.22 g	エネ 1512 kcal 蛋白 68 g 脂質 52.8 g 食塩 6.73 g	エネ 1548 kcal 蛋白 64.7 g 脂質 44 g 食塩 6.51 g
日付	18	19	20	21			
朝	食パン でんぶ入りだし巻き卵 チンゲン菜とベーコンのカレースープ 牛乳	紅茶蒸しパン 大豆ミートハンバーグ(オニオンソース) キャベツと鶏肉のスープ 牛乳	テーブルロール ほうれん草オムレツ 白菜と油揚げのナムル和え カルシウムミルク	チキングラタンパン いんげんとちくわのおから和え 白菜と豚肉のトマトスープ 牛乳	<p>5月12日(火)昼食 ハンバーグ(大葉ソース)</p>  <p>※実際とは添えが異なります</p>		
昼	ごはん 白身魚の生姜煮 ごぼうと豚肉の金平 大根と平天の香味ドレサラダ 味噌汁(花麴)	豆ごはん 赤魚の西京焼き 大根のそぼろ煮 かぼちゃのサラダ すまし汁(白菜・人参) ☆炊き込みご飯☆	ごはん 肉団子の甘酢あんかけ 大豆とキャベツのじゃこ炒め 味噌汁(大根葉・平天) 高菜炒め ☆麺メニュー☆				
お	手作り黒糖まんじゅう(白あん)	しっとりどら焼き	手作りあんシュー(いちごあん)	手作りババロア(ミルク金時風味)	ハンバーグのソースに新しい味が登場します。今回の大葉ソースは大葉の風味と梅肉の程良い酸味が感じられるさっぱりとしたソースです。梅の酸味がハンバーグの脂をやわらかく引き締め、後味を軽やかにしてくれます。		
夕	ごはん 鶏肉の梅風味焼き 卵の花 ブロッコリーとコーンのごまドレサラダ	ごはん ポークチャップ たこふくさ焼き ヨーグルトのはちみつソースかけ	ごはん かわいいの山椒煮 もやしと豚肉の炒め物 カリフラワーとコーンのマヨサラダ	ごはん 豚肉のピリ辛炒め 一口がんもの煮物 白桃缶のピーチジュレ			
計	エネ 1490 kcal 蛋白 57 g 脂質 49 g 食塩 6.61 g	エネ 1579 kcal 蛋白 61 g 脂質 54 g 食塩 5.42 g	エネ 1494 kcal 蛋白 67.7 g 脂質 47.7 g 食塩 5.71 g	エネ 1447 kcal 蛋白 47 g 脂質 44.7 g 食塩 7.8 g			

ドリーム I 常食 献立日より 2026年5月

曜日	月	火	水	木	金	土	日	
日付					22	23	24	
朝			5月23日(土)おやつ 手作りよもぎまんじゅう	5月26日(火)昼食 はすのさんばい [山口県郷土料理]	食パン スクランブルエッグ(ケチャップ) しろなとウインナーの豆乳スープ 牛乳	バターロール チキンピカタ ひじきと豆のマヨサラダ 特製アセロラジュース	みかんジャムパン 鶏肉のグリル 大根と豚肉のスープ 牛乳	
昼					ごはん さわらの魚田(田楽味噌) 絹揚げの煮物 小松菜のピーナッツ和え すまし汁(玉ねぎ・大根葉)	ポークカレー キャベツとパプリカのりんごドレサダ 寒天とフルーツ缶の盛合せ ☆カレーライス☆	ごはん 白身魚の煮付け もやしと豚肉の炒め物 マカロニサラダ 味噌汁(キャベツ・油揚げ) いりこ風味	
お				よもぎまんじゅうは、春から初夏にかけて親まれる和菓子で、特に5月ごろが旬とされています。よもぎは古くから邪気を払うと信じられており、端午の節句の頃に食べられる事もあります。春の訪れを感じさせるよもぎまんじゅうをご賞味下さい。	はすのさんばいは、蓮根(はす)を三杯酢で和えた山口県の郷土料理です。特に県内の瀬戸内海沿岸地域で伝えられてきました。蓮根の生産量が多いことから、地元の食材を生かした酢の物として広がり、祝い事や人が集まる席で作られるようになったと言われてます。	手作りスイートポテト	手作りよもぎまんじゅう	手作りプリン(カラメルソース)
夕						ごはん 鶏の唐揚げ キャベツと平天の煮浸し ポテトサラダ	ごはん 千草蒸し 大根と鶏肉の炒め物 胡瓜のごま酢和え	ごはん ハンバーグ(野菜ソース) ベーコンと枝豆の塩バターソテー 白菜とちくわのわさび和え
計					エネ 1475 kcal 蛋白 56.4 g 脂質 54.6 g 食塩 6.59 g	エネ 1514 kcal 蛋白 49.8 g 脂質 45.9 g 食塩 6.45 g	エネ 1535 kcal 蛋白 60.8 g 脂質 54.4 g 食塩 6.24 g	
日付	25	26	27	28	29	30	31	
朝	食パン プレーンオムレツ(きのこソース) じゃがいものポタージュスープ 牛乳	コッペパンキャラメル チキナゲット(トマトソース) カリフラワーとベーコンのスープ 牛乳	テーブルロール 野菜とわかめの豆乳寄せ カリフラワーと平天のピーナツ和え 特製ココア	ヨーグルト蒸しパン 白菜としいたけの白ごま和え うまい菜と豚肉のスープ 牛乳	食パン だし巻き卵 いんげんとウインナーのポトフ 牛乳	バターロール ジャーマンかぼちゃ(ベーコン) 白菜と鶏肉の豆乳スープ 牛乳	黒糖クリームパン 千草焼き 大根の和風ドレサダ 特製りんごジュース	
昼	ちらし寿司 高野豆腐と鶏肉のサイコロ煮 小松菜と平天の和え物 赤だし(あさり・白菜) ☆ちらし寿司☆	そぼろと卵の二色丼 はすのさんばい[山口県郷土料理] 味噌汁(キャベツ・ちくわ) ちりめん山椒 ☆丼メニュー☆ ☆郷土料理☆	ごはん ホキのコンソメソース 金時豆煮 アスパラとパプリカのハンパンドレサダ 味噌汁(絹揚げ・大根葉) 白味噌仕立て	ごはん 蒸し鶏(梅ソース) じゃがいもとベーコンの煮物 コールスローサラダ 味噌汁(もやし・油揚げ) いりこ風味	ごはん さけの若狭焼き いかふくさ焼き もやしのごまドレサダ 味噌汁(大根葉・平天) 白味噌仕立て	ごはん 白身魚の味噌煮 肉シューマイ スパゲティサラダ すまし汁(おくら・おつゆ麩)	ごはん 鶏肉のねぎ焼き 高野豆腐と豚肉のサイコロ煮 白菜と平天の塩ごま和え 味噌汁(チンゲン菜・しいたけ)	
お	手作りあんシュー(こしあん)	手作りきなこシフォンカップケーキ	豆乳かすてら	手作りみるくまんじゅう(白あん)	手作りぜんざい	手作りバナナ風味ゼリー	手作りマドレーヌ(バナナ風味)	
夕	ごはん 豚肉のごま醤油炒め かぼちゃの含め煮 キャベツのレモンドレサダ	ごはん 焼きさばの南蛮漬け 大豆とこんにゃくの煮物 白菜となめこのお浸し	ごはん 豚かつのおろしあんかけ ひじきとかんぴょうの煮物 玉子豆腐	ごはん あじの生姜煮 豚肉の塩ダレ炒め カリフラワーとちくわの香味ドレサダ	ごはん 豚肉とキャベツの野菜炒め やっこ(大葉味噌ダレ) 胡瓜の甘酢和え	ごはん 合鴨スモークスライス 小松菜とツナの炒め物 黄桃缶のピーチジュレ	ごはん いわしの山椒煮 もやしと鶏肉の炒め物 カリフラワーとコーンのマヨサラダ	
計	エネ 1474 kcal 蛋白 54 g 脂質 45.3 g 食塩 8.62 g	エネ 1449 kcal 蛋白 59.7 g 脂質 52.6 g 食塩 7.52 g	エネ 1517 kcal 蛋白 54.9 g 脂質 44.4 g 食塩 6.47 g	エネ 1464 kcal 蛋白 65 g 脂質 46.2 g 食塩 6.25 g	エネ 1484 kcal 蛋白 67.2 g 脂質 48 g 食塩 5.78 g	エネ 1530 kcal 蛋白 55.8 g 脂質 61.5 g 食塩 6.43 g	エネ 1591 kcal 蛋白 56.8 g 脂質 60.4 g 食塩 5.85 g	