

ドリームⅠ 常食 献立だより 2026年7月



曜日	月	火	水	木	金	土	日
日付	13	14	15	16	17	18	19
朝	食パン 大豆ミートハンバーグ(野菜ソース) いんげんとベーコンのスープ 牛乳	クリームパン 白身魚のつみれ(柚子) カリフラワーと豚肉のスープ 牛乳	テーブルロール カニカマ入りだし巻き卵 豆とウインナーのトマトスープ 牛乳	ミルクパン いんげんとベーコンのソテー じゃがいものポタージュスープ 牛乳	食パン チキンナゲット(トマトソース) ほうれん草と豚肉のスープ 牛乳	バターロール ほうれん草オムレツ カリフラワーのバジル`レサダ` マスカットブレンドジュース	たまごサラダパン ジャーマンポテト(ウインナー) 大根と鶏肉のスープ 牛乳
昼	海鮮焼きそば 高野豆腐と豚肉のサイコロ煮 大根とパプリカのごまドレサダ 味噌汁(里芋・しいたけ) 白味噌仕立て ★麺メニュー★	親子丼 大豆とこんにゃくの煮物 揚げなすの甘酢和え 味噌汁(じゃがいも・白菜) いりこ風味 ★丼メニュー★	ごはん 白身魚の煮付け 卵の花 チンゲン菜のお浸し 味噌汁(花麴)	お好み焼き(豚肉) 絹揚げとグリーンピースの煮物 もやしとちりめんの和風`レサダ` 味噌汁(白菜・しめじ) ★粉もののメニュー★	ごはん かれいの山椒煮 豚肉の和風炒め 小松菜のおからサダ 味噌汁(なす)	ごはん 蒸し鶏(洋風香味ソース) 大根と豚肉の煮物 キャベツとちくわのピーナツ`レサダ` 味噌汁(チンゲン菜・絹揚げ)	ごはん 豚肉の生姜炒め やっこ(醤油) もやしと平天のごま`レサダ` 味噌汁(かぼちゃ)
お	手作りあんシュウ(よもぎあん)	ミニ羊甘ロール	手作りベリー`パウンド`ケーキ(ブルーベリー)	もっちりたい焼きクリーム	手作りみるくまんじゅう(白あん)	手作りキャラメルマドレーヌ	手作り黒糖まんじゅう(こしあん)
夕	ごはん 肉じゃが(豚肉) 白菜と鶏肉の塩だしとろみ炒め 寒天とフルーツ缶の盛合せ	ごはん 赤魚の西京焼き 金平ごぼう かぼちゃのサダ	ごはん 回鍋肉 肉シューマイ 大根とちくわの香味ドレサダ	ごはん 焼きぶりの南蛮漬け 切干大根と豚肉の煮物 玉子どうふ	ごはん 合鴨スモークスライス 里芋のそぼろ煮 パイン缶のオレンジジュレ	ごはん ホキの揚げ浸し 枝豆がんもの煮物 おくらのとろろ和え	ごはん 三色稲荷の炊き合わせ キャベツとツナの炒め物 ブロッコリーとコーンの和え物
計	エネ 1481 kcal 蛋白 58.5 g 脂質 55.4 g 食塩 9.42 g	エネ 1493 kcal 蛋白 60.3 g 脂質 43.4 g 食塩 7.25 g	エネ 1533 kcal 蛋白 58.2 g 脂質 61.1 g 食塩 8.13 g	エネ 1462 kcal 蛋白 60.6 g 脂質 63.4 g 食塩 8.63 g	エネ 1485 kcal 蛋白 65.3 g 脂質 44.6 g 食塩 6.8 g	エネ 1529 kcal 蛋白 59.2 g 脂質 50.5 g 食塩 5.68 g	エネ 1514 kcal 蛋白 54.5 g 脂質 51 g 食塩 7.33 g
日付	20	21	22	23			
朝	食パン ハムチーズピカタ キャベツと豚肉のカレースープ 牛乳	りんごジャムパン ポロニアソーセージ コーヒ牛乳	テーブルロール チンゲン菜とベーコンのソテー 白菜と鶏肉のスープ 牛乳	紅茶蒸しパン 鶏つみれの煮物 しろなとウインナーの豆乳スー` 牛乳			
昼	ごはん 銀ひらすのグリル(地中海風ソース) ベーコンと枝豆の塩`バター`ソテー 味噌汁(じゃがいも・人参) ミルク寒天とフルーツ缶の盛合せ ★季節のメニュー★	ごはん さわらの生姜煮 キャベツと平天の炒め物 ブロッコリーのアイランド`ドレ`和え 味噌汁(おくら・おつゆ麴)	びびんぱ えびシューマイ もやしのバンパンドレサダ 味噌汁(ごぼう・わかめ)白味噌仕立て ★丼メニュー★	ごはん 赤魚の山椒焼き 高野豆腐と鶏肉のサイコロ煮 いんげんとコーンのスローサダ 味噌汁(花麴)いりこ風味			
お	しっとりどら焼き(カスタード)	手作り抹茶シフォンカップケーキ	マロンクリームワッフル	パウムクーヘン			
夕	ごはん 鶏肉のやわらか煮 れんこんと豚肉の金平 白菜のレモン風味	ごはん 豚かつのおろしあんかけ 大豆とちくわの煮物 きざみ高菜	ごはん ホッケのたれ焼き ひじきとかんぴょうの煮物 キャベツと油揚げの白ごま和え	ごはん 擬製豆腐 じゃがいもと平天の旨煮 みかん缶			
計	エネ 1466 kcal 蛋白 60.3 g 脂質 52.3 g 食塩 6.1 g	エネ 1557 kcal 蛋白 56.1 g 脂質 50.2 g 食塩 6.27 g	エネ 1438 kcal 蛋白 55.8 g 脂質 51 g 食塩 7.23 g	エネ 1475 kcal 蛋白 60.6 g 脂質 44 g 食塩 7.48 g			

7月20日(月)昼食
銀ひらすのグリル
海の日



海の日とは、「海の恵みに感謝する日」とされ、魚介を使った料理や、海をイメージしたメニューがよく楽しまれています。海の日メニューは銀ひらすに地中海をイメージしたトマトソースをかけたグリル料理です。トマトの爽やかな酸味をお楽しみ下さい。