

2026年9月

ランチメニュー&参観表

※ランチメニューは変更する場合があります。

※詳細は参観についてをご覧ください。



2日(水)	3日(木)	4日(金)
・ピラフ (玉ねぎ、人参、ピーマン) ・きゃバフとコーンのサラダ (きゃバフ、キャリ、人参、コーン) ・スープ (卵、青菜) ・乳酸ドリンク	・かも汁風つめん (ヒ肉、油あげ、人参、ねぎ) ・そうめん ・かぼちゃの素揚げ ・フルーツ ・牛乳	・鶏つくね照焼き (とりひき、ねぎ、人参、卵) ・レタス ・もやしサラダ (もやし、キャリ、人参、ちくわ) ・みそ汁 (豆腐、玉ねぎ) ・ごはん・牛乳

7日(月)	8日(火)	9日(水)	10日(木)	11日(金)
・豚肉 (豚肉、玉ねぎ、人参、しょうが) ・きゃバフのナムル (きゃバフ、人参、ごま) ・みそ汁 (なす、油あげ) ・えびせんべい ・牛乳	・チキンパン粉焼き (ヒ肉、パン粉、粉チーズ、パセリ) ・レタス ・マカロニサラダ (マカロニ、キャリ、人参、卵) ・スープ (きゃバフ、コーン) ・ごはん ・牛乳	・しゃもフライ (しゃも、小麦粉、パン粉) ・千切りきゃバフ ・七切り大根炒め煮 (切干、人参、油あげ、ちくわ) ・みそ汁 (豆腐、わかめ) ・ごはん・乳酸ドリンク	・ポークビーンズ (豚肉、玉ねぎ、人参、大豆、小麦) ・コールスローサラダ (きゃバフ、キャリ、人参、コーン) ・スープ (じゃが芋、ねぎ) ・バターロール ・牛乳	・麻婆豆腐 (豆腐、ヒ肉、ねぎ、こ) ・春雨サラダ (春雨、キャリ、人参、かま) ・中華スープ (卵、わかめ) ・ごはん ・牛乳

14日(月)	15日(火)	16日(水)	お菓子作り 17日(木)	調理会 18日(金)
・豚肉のしょうが焼き (豚肉、玉ねぎ、しょうが) ・レタス ・スパゲティサラダ (スパゲティ、キャリ、人参、卵) ・みそ汁 (なす、油あげ) ・ごはん・牛乳	・ミートソーススパゲティ (ヒ肉、玉ねぎ、しょうが、小麦) ・ブロッコリーと玉子のサラダ (ブロッコリー、キャリ、人参、卵) ・スープ (じゃが芋、コーン) ・ミニゼリー ・牛乳	・魚生わかめごはん (魚生、わかめ、ごま) ・なすのそぼろ煮 (なす、ピーマン、ヒ肉) ・みそ汁 (きゃバフ、油あげ) ・乳酸ドリンク	・チキンカツ (ヒ肉、小麦粉、パン粉) ・千切りきゃバフ ・こんにゃくとちくわの甘辛煮 (こんにゃく、ちくわ、人参) ・みそ汁 (豆腐、ねぎ) ・ごはん ・牛乳	・キーマカレー (ヒ肉、玉ねぎ、人参、小麦) ・きゃバフとマカロニサラダ (きゃバフ、キャリ、マカロニ、人参) ・スープ (じゃが芋、青菜) ・フルーツ ・牛乳

21日(月)	22日(火)	23日(水)	24日(木)	25日(金)
敬老の日、国民の休日		秋分の日	・ハヤシライス (豚肉、玉ねぎ、人参、小麦) ・きゃバフとコーンのサラダ (きゃバフ、キャリ、人参、コーン) ・スープ (春雨、卵) ・ミニゼリー ・牛乳	・肉団子甘酢あん (ヒ肉、ねぎ、人参、卵) ・レタス ・三色ナムル (もやし、人参、小松菜) ・中華スープ (こ、卵) ・ごはん・牛乳

28日(月)	29日(火)	30日(水)
・コロッケ ・千切りきゃバフ ・ひじき五目煮 (ひじき、人参、ちくわ、油あげ) ・みそ汁 (大根、油あげ) ・ごはん ・牛乳	・炊飯 (ヒ肉、ねぎ、卵) ・春雨サラダ (春雨、キャリ、人参、かま) ・中華スープ (豆腐、わかめ) ・フルーツ ・牛乳	・白身魚の石焼揚げ (白身魚、小麦粉、卵、青菜) ・もやしサラダ (もやし、キャリ、人参、ちくわ) ・みそ汁 (じゃが芋、ねぎ) ・ごはん ・乳酸ドリンク

