

日	月	火	水	木	金	土
1	2	3	4	5	6	7
	ちらし寿司 すまし汁 じゃが芋のそぼろ煮 菜の花のおひたし 香の物・フルーツ	竹の子ごはん すまし汁 肉じゃが ほうれん草のだし煮 香の物・フルーツ	ごはん・味噌汁 白身魚のピカタ 金時豆の甘煮 キャベツの塩昆布和え 香の物・フルーツ	ごはん・味噌汁 カジキのフライ コールスローサラダ アスパラの胡麻和え 香の物・フルーツ	ごはん・味噌汁 チキン南蛮 人参のきんぴら ブロッコリーのじゃこあえ 香の物・フルーツ	ごはん・かき玉汁 麻婆豆腐 青菜炒め 春雨とハムの酢の物 香の物・フルーツ
8	9(誕生会)	10(誕生会)	11	12	13	14
	赤飯 鰯の照り焼き 茶わん蒸し ほうれん草の白和え 香の物・フルーツヨーグルト	赤飯 鰯の照り焼き 茶わん蒸し ほうれん草の白和え 香の物・フルーツヨーグルト	ビーフカレーライス ほうれん草の卵とじ 胡瓜とトマトの酢の物 香の物・フルーツ	他人丼 味噌汁 さつま芋の甘煮 菜の花のおひたし 香の物・フルーツ	ごはん・味噌汁 イワシと大葉のフライ 大根とはんぺんの煮物 胡瓜とトマトの酢の物 香の物・フルーツ	ごはん・すまし汁 サバの塩焼き さつま芋のレモン煮 ブロッコリーのおかか和え 香の物・フルーツ
15	16	17	18	19	20	21
	ごはん・味噌汁 野菜のかき揚げ 金時豆の甘煮 キャベツの塩昆布和え 香の物・フルーツ	ごはん・味噌汁 豆腐ステーキ じゃが芋と玉葱の煮物 胡瓜とシラスの酢の物 香の物・フルーツ	ごはん・味噌汁 鶏肉の照り焼き きんぴらごぼう アスパラのマヨ和え 香の物・フルーツ	ごはん・かき玉汁 ハンバーグ ひじきの煮物 胡瓜とトマトの酢の物 香の物・フルーツ	肉きのこうどん ミニおにぎり 長芋のなめ茸和え スクランブルエッグ 香の物・フルーツ	鮭のちらし寿司 すまし汁 大根と生揚げの煮物 胡瓜とじゃこの酢の物 香の物・フルーツ
22	23	24	25	26	27	28
	ごはん・味噌汁 筑前煮 スクランブルエッグ ブロッコリーのマヨ和え 香の物・フルーツ	ごはん・味噌汁 鮭の塩焼き 大豆の五目煮 コールスローサラダ 香の物・フルーツ	豆ごはん 味噌汁 じゃが芋のそぼろ煮 ほうれん草のおかか和え 香の物・フルーツ	ごはん・味噌汁 イカ団子と大根の煮物 キャベツとハムのサラダ 胡瓜とワカメの酢の物 香の物・フルーツ	いなり寿司 すまし汁 長芋の梅肉和え 菜の花のおひたし 香の物・フルーツ	ごはん・かき玉汁 ポテトコロッケ ひじきの煮物 野菜サラダ 香の物・フルーツ
29	30<<振替休日>>	平成30年度のはじまりです。 今年度も皆様に美味しく楽しく食事をしていただけるよう、努力していきますのでよろしくお願い致します。 <<夕食弁当受付中!>> 当事業所ではデイサービスご利用日に手作りの夕食弁当を持ち帰っていただくことができます。 1食あたり:400円 詳しくは職員までお問合せ下さい。				
	ハヤシライス きのこのマリネ 豆腐の味噌かけ 香の物 フルーツ					

※食材の都合によりメニューが変更になる場合があります。