

かとれあ

1月28日

~

2月3日

1週間の献立

2026年

(令和7年)



日	28	29	30	31	1	2	3
曜日	水	木	金	土	日	月	火
朝	主食 ロールパン	ご飯	ご飯	菓子パン	ご飯	ご飯	ご飯
	味噌汁 バナナ	味噌汁 白菜の炒め物	味噌汁 かぶと油揚げの煮物	スープ フルーツ缶	味噌汁 竹輪とれんこんの炒め物	味噌汁 ひじき煮	味噌汁 八幡巻き
	副食	ピーマンと春雨の炒め煮	ゆで卵サラダ		マカロニサラダ	菜の花の辛子和え	ボテトサラダ
	飲み物	海苔佃煮	ピーナッツ和え		山形のだし	梅干し	大根の浅漬け
昼	主食 里芋ご飯	ご飯	シーフードピラフ	ご飯	ご飯	牛丼	特別
	卵とうどん	鶏肉の唐揚げ	きのこの甘辛煮	豚肉の生姜焼き	鱈の西京焼き	はんぺんの磯辺揚げ	恵方巻き
	白菜とむきえびの中華炒め	豆腐チャンブル	大根サラダ	ツナじゃが	高菜と豚肉の炒り煮	ほうれん草の白和え	豚南蛮そば
	副食 ブロッコリーサラダ	マッシュポテサラ	小松菜のポタージュ	春雨のわさびマヨサラダ	柚子風味なます	のっpei汁	五目煮豆
夕	ヨーグルト和え	白菜のとろみスープ	オレンジジュース 寒天	若布スープ	そうめん汁	りんごのコンポート	りんごとキャベツのサラダ
		パイナップル		みかん	バナナ		抹茶ようかん
	主食 ご飯	ご飯	ご飯	うな丼	ご飯	ご飯	ご飯
	鶏肉と野菜のカレーソース	赤魚の煮付	チャブチエ	白菜のかに風味煮	チンジャオロース	牛肉と野菜のジェノベーゼソース	チキンステーキ
副食	レタスサラダ	大豆のトマトソース	さつま芋の煮物	小松菜のお浸し	かぼちゃの煮付	茄子の生姜煮	青梗菜の炒め物
		キャベツの酢の物	若布と青梗菜のさっぱり和え	かき玉汁	高野の中華あんかけ	カリフラワーのミモザサラダ	里芋の煮物
					中華スープ	豆腐スープ	

【ひとくちコメント】 特別 の印は特別メニューです

先週からの厳しい寒波の影響で『かとれあ畠』の「白菜」に被害が出るのではと心配していましたが、今のところ大丈夫そうです。今年は葉が卷いて玉になる白菜と、どうしても巻かない白菜がありますが、玉になった白菜を先日試しに収穫すると2.5kg前後に成長していました。これからしばらくはかとれあ畠の白菜だけで皆様のお食事分はまかなえそうです。白菜のほか、ほうれん草や小松菜、サニーレタス、大根なども引き続き食材として使用します。また、「菜の花」は昨年より栽培量が少ないため、なかなかお出しする事が出来ませんが、2月3日節分の『恵方巻御膳』の恵方巻の芯の具材に入れて召し上がって頂きます。特別メニューとして、実演でお出しする予定の温かい「豚南蛮そば」と「恵方巻き」をお楽しみに。（今年の恵方は「南南東」です）



『かとれあ畠』の白菜