



2026年8月通常献立表



※事業所によってはおやつを提供があります。
※病状によっては通常と異なる献立の場合があります。

	01日(土)	2日(土)	3日(土)	4日(土)	5日(土)	6日(土)	7日(土)
朝	ご飯 さつま揚げと大根の炒め煮 ふりかけ(たまご) みそ汁(小松菜・おつゆ麴) 乳飲料	ご飯 肉詰めいなりの煮物 たいみそ みそ汁(さつま芋・大根葉) 乳飲料	ご飯 りんご・りんご ふりかけ(しそ) みそ汁(冬瓜・しろな) 乳飲料	ご飯 じゃが芋とツの炒め物 金山寺みそ みそ汁(白菜・ねぎ) 乳飲料	ご飯 がんととかぶの煮物 ふりかけ(かつお) みそ汁(チゲ・ソ菜・玉葱) 乳飲料	ご飯 炒り豆腐 のり佃煮 みそ汁(もやし・貝割) 乳飲料	ご飯 厚焼き卵 付)小松菜 ふりかけ(さけ) みそ汁(さつま芋・わかめ) 乳飲料
昼	ご飯 マトリョの梅肉焼き 付)畑菜 いんげんとかぶの炒め物 フルーツ缶(マンゴー) みそ汁(もやし・ねぎ)	ご飯 鶏肉のさっぱり煮 付)花人参・わか なすの炒め物 フルーツ缶(黄桃) みそ汁(ほうれん草・えのき)	ご飯 さわらの漬け焼き 付)小松菜 きんぴらごぼう フルーツ缶(みかん) みそ汁(玉葱・わかめ)	がパ・おひ カリフラワーのサラダ フルーツ缶(キウイ) コンソメ・ブ (畑菜・長葱)	ご飯 豚肉の照り煮 付)しろな・花麴 さつま揚げと根菜の炒め物 フルーツ缶(マンゴー) みそ汁(大根・しめじ)	ご飯 豚肉の生姜焼き 付)キャベツ いんげんのピ・ナッツ和え フルーツ(バナナ) みそ汁(白菜・うずまき麴)	麦ご飯 赤魚のバター醤油焼き 付)パスタ ほうれん草のわさび和え ゼリー みそ汁(かぶ・油揚げ)
夕	ご飯 豚すき煮 じゃが芋のたらこ炒め ブロッコリーのサラダ	ご飯 しいらのカレーミル 付)林檎・りんご かぶのコンソメ煮 白菜ときゅうりのサラダ	ご飯 豚肉ときこのこのオムレツ炒め 五目玉子 大根の中華和え	ご飯 あじの七味焼き 付)わか ひじきの煮物 ほうれん草のごま和え	ご飯 鶏肉のバジル焼き 付)ブロッコリー・人参・ラッペ 小松菜とかぶのソテー わかめサラダ	ご飯 さばのねぎ塩麴焼き 付)大根おろし 里芋とちくわの含め煮 畑菜とえのきのお浸し	ご飯 丼カツ ソース 付)ピーマ 冬瓜のくず煮 冷奴
	エネルギー 1646kcal	エネルギー 1542kcal	エネルギー 1624kcal	エネルギー 1544kcal	エネルギー 1642kcal	エネルギー 1673kcal	エネルギー 1618kcal
	蛋白質 71.9g	蛋白質 64.9g	蛋白質 67.8g	蛋白質 73.9g	蛋白質 63g	蛋白質 75.7g	蛋白質 65.7g
	脂質 40.1g	脂質 30.3g	脂質 48.7g	脂質 31.6g	脂質 46.6g	脂質 45.3g	脂質 33.8g
	炭水化物 256.8g	炭水化物 258.7g	炭水化物 241.6g	炭水化物 254.1g	炭水化物 251g	炭水化物 256.5g	炭水化物 271.8g
	食塩相当 7.4g	食塩相当 7.2g	食塩相当 7.3g	食塩相当 7.5g	食塩相当 6.6g	食塩相当 7.3g	食塩相当 7.1g



	08日(土)	9日(土)	10日(土)	11日(土)	12日(土)	13日(土)	14日(土)
朝	ご飯 ミートボール 付)チゲソ菜 しそ昆布 みそ汁(玉葱・大根葉) 乳飲料	ご飯 厚揚げとかぶの含め煮 ふりかけ(かつお) みそ汁(里芋・貝割) 乳飲料	ご飯 和風スクランブルエッグ たいみそ みそ汁(もやし・うすまき麴) 乳飲料	ご飯 大根と豚肉の炒り煮 うめびしお みそ汁(小松菜・油揚げ) 乳飲料	ご飯 野菜炒め ふりかけ(さけ) みそ汁(豆腐・ねぎ) 乳飲料	ご飯 ちくわとかぶの含め煮 金山寺みそ みそ汁(ほうれん草・椎茸) 乳飲料	ご飯 肉豆腐 ふりかけ(しそ) みそ汁(畑菜・長葱) 乳飲料
昼	冷やしそば 天ぷら二種盛り(えび・野菜) 鶏肉と大根の炒め煮 フルーツ(パイン)	ご飯 中華卵焼き 甘酢あん) しろなの中華和え フルーツ缶(ミックス) 中華スープ(春雨・ねぎ)	ご飯 豚肉のしぐれ煮 卵の花 フルーツ缶(キウイ) みそ汁(畑菜・えのき)	ご飯 揚げ鶏のレモンソースかけ レモンソース) 付)ピーマン ほうれん草とカニカマの和え物 フルーツ(パイン) みそ汁(冬瓜・かぶ葉)	仏ういす デミソース) えびとキャベツのサラダ ヨーグルトデザート コンソメスープ(玉葱・人参)	ご飯 豚肉と夏野菜の中華炒め 大根サラダ フルーツ缶(マンゴー) 中華スープ(もやし・わか)	枝豆ごはん ほっけの塩焼き 付)おろしレバー ひじきの煮物 フルーツ缶(みかん) みそ汁(白菜・うすまき麴)
夕	ご飯 白身魚の辛子明太子焼き 付)いんげん かぼちゃの煮物 ブロッコリーのごま和え	ご飯 豚肉となすのピリ辛炒め 白菜の煮浸し 長芋とろろ	ご飯 鶏肉のトマトソース トマトソース) 付)ブロッコリー じゃが芋の加熱炒め キャベツのサラダ	ご飯 さわらの香味焼き 付)そら豆 れんこんの甘辛炒め 白菜のおかか和え	ご飯 豚肉のカリッ炒め 里芋の煮っころがし わかしのなめたけ和え	ご飯 さばの漬け焼き 付)いんげん じゃが芋の炒め煮 チゲソ菜の磯和え	ご飯 鶏肉のみそ焼き 付)ピーマン なすの揚げ浸し かりわきサラダ
	エネルギー 1592kcal	エネルギー 1618kcal	エネルギー 1677kcal	エネルギー 1565kcal	エネルギー 1626kcal	エネルギー 1639kcal	エネルギー 1577kcal
	蛋白質 67.6g	蛋白質 62g	蛋白質 63.2g	蛋白質 67.1g	蛋白質 65.4g	蛋白質 68.6g	蛋白質 68.3g
	脂質 35.4g	脂質 39.9g	脂質 41.8g	脂質 39.9g	脂質 42.5g	脂質 45.3g	脂質 42.4g
	炭水化物 257.3g	炭水化物 262.1g	炭水化物 271.5g	炭水化物 243.8g	炭水化物 259g	炭水化物 253.5g	炭水化物 237.6g
	食塩相当 7.1g	食塩相当 7.4g	食塩相当 7.4g	食塩相当 7.1g	食塩相当 8.4g	食塩相当 7.8g	食塩相当 7.7g



	15日(土)	16日(土)	17日(土)	18日(土)	19日(土)	20日(土)	21日(土)
朝	ご飯 卵とし たいみそ みそ汁(もやし・ねぎ) 乳飲料	ご飯 がんもと大根の煮物 ふりかけ(かつお) みそ汁(玉葱・しめじ) 乳飲料	ご飯 さつま揚げの炒め煮 金山寺みそ みそ汁(かぶ・貝割) 乳飲料	ご飯 ミートボール 付) 畑菜 ふりかけ(たらこ) みそ汁(キャベツ・わかめ) 乳飲料	ご飯 おしゆ 付) ブロッコリー たいみそ みそ汁(白菜・油揚げ) 乳飲料	ご飯 にしんの梅煮 付) いんげん ふりかけ(たまご) みそ汁(かぶ・かぶ葉) 乳飲料	ご飯 豆腐のそぼろ煮 のり佃煮 みそ汁(小松菜・おつゆ麴) 乳飲料
昼	ご飯 あじのさっぱり煮 付) 小松菜・花人参 南瓜のごま和え フルーツ缶(マンゴー) みそ汁(豆腐・かぶ葉)	ご飯 鶏肉の外カレー焼き 付) 牛乳 コーンスープ フルーツ(バナナ) コンソメスープ(チゲン菜・人参)	ご飯 赤魚のごま醤油焼き 付) しろな 冬瓜の冷やし鉢 フルーツ(パイン) みそ汁(さつま芋・大根葉)	ご飯 鶏肉の玉葱ソース 玉葱ソース 付) ビーフ ポテトサラダ ゼリー みそ汁(ほうれん草・うずまき麴)	彩りそうめん 蒸し鶏の香味ソースかけ なすの煮物 ヨーグルトババロア	トマトカレー カリフラワー フルーツ缶(キウイ) 香の物(福神漬)	福岡県郷土料理 かしわ飯 梁川なべ あちゃら漬け フルーツ(パイン) 味噌汁
夕	ご飯 ブルギ えび焼売 ほうれん草の中華和え	ご飯 さわらの山椒焼き 付) 畑菜 肉じゃが おろしの酢和え	ご飯 豚肉ともやしの葱塩炒め かぼちゃの煮物 小松菜と揚げのお浸し	ご飯 ライム種盛り(ビー・ホテ) 付) いんげん いんげんの炒め物 大根のゆかり和え	ご飯 松風焼き 付) かつ 冬瓜とちくわの煮物 なすのおろし醤油和え	ご飯 えびと卵の炒め物 焼き餃子 ほうれん草のナムル	ご飯 豚肉の辛みそかけ 厚揚げと大根の煮物 温泉卵
	エネルギー 1636kcal	エネルギー 1575kcal	エネルギー 1541kcal	エネルギー 1666kcal	エネルギー 1612kcal	エネルギー 1606kcal	エネルギー 1683kcal
	蛋白質 69.3g	蛋白質 69.1g	蛋白質 65.6g	蛋白質 61.7g	蛋白質 70g	蛋白質 63.3g	蛋白質 74.1g
	脂質 39g	脂質 37.1g	脂質 31.4g	脂質 39.3g	脂質 39.4g	脂質 40.1g	脂質 44.2g
	炭水化物 263.5g	炭水化物 252.7g	炭水化物 261.1g	炭水化物 273.4g	炭水化物 248.6g	炭水化物 257.3g	炭水化物 256.1g
	食塩相当 7.1g	食塩相当 7g	食塩相当 6.9g	食塩相当 7g	食塩相当 9.1g	食塩相当 6.5g	食塩相当 7.3g



	22日(土)	23日(土)	24日(土)	25日(土)	26日(土)	27日(土)	28日(土)
朝	ご飯 ウイナーソー ふりかけ(しそ) みそ汁(キャベツ・椎茸) 乳飲料	ご飯 厚揚げと白菜の煮物 金山寺みそ みそ汁(玉葱・カキ) 乳飲料	ご飯 野菜つみれと大根の煮物 ふりかけ(かつお) みそ汁(じゃが芋・油揚げ) 乳飲料	ご飯 スクランブルエッグ うめびしお みそ汁(冬瓜・かぶ葉) 乳飲料	ご飯 なすのそぼろ煮 ふりかけ(さけ) みそ汁(しろな・玉葱) 乳飲料	ご飯 だし巻卵 付) 畑菜 ふりかけ(しそ) みそ汁(大根・うすまき麩) 乳飲料	ご飯 さつま揚げの炒め煮 たいみそ みそ汁(さつま芋・貝割) 乳飲料
昼	ご飯 揚げ鶏の香味ソース (香味ソース) 付) カラ・トマト ほうれん草の辛子和え フルーツ(バナナ) お吸物(花麩・貝割)	ご飯 豚肉とピーマンのオイスターソース炒め パスタ・キャベツ フルーツ(パイナップル) みそ汁(畑菜・長葱)	ご飯 鶏肉のマスタード焼き 付) プロキリー・人参グラッセ なすの煮物 フルーツ缶(りんご) みそ汁(小松菜・うすまき麩)	麦ご飯 まぐろハンバーグ 付) 野菜ソース 付) いんげん れんこんの炒り煮 フルーツ缶(みかん) みそ汁(豆腐・カキ)	ごまだれ冷やし中華 春巻き 付) 野菜と魚肉ソーセージの炒め物 杏仁フルーツ	ご飯 ますのほうれん草ソース 付) いんげん キャベツのサラダ フルーツ缶(マンゴー) トマトコンソメスープ	ご飯 八宝菜 甘酢のミートボール フルーツ(バナナ) 中華スープ(冬瓜・ねぎ)
夕	ご飯 豚肉の七味焼き 付) 人参きんぴら 里芋の煮っころがし プロキリーの和風サラダ	ご飯 千草焼き 和風あん かぶの煮物 いんげんのピーナッツ和え	ご飯 カニの生姜煮 付) カラ・花麩 卵の花 ほうれん草の酢みそがけ	ご飯 豚肉の味噌炒め さつま芋と昆布の煮物 畑菜とかまぼこのお浸し	ご飯 ほっけの塩麹焼き 付) 小松菜 きんぴらごぼう 冷奴	ご飯 豚肉ときのこの炒め物 里芋とちくわの含め煮 プロキリーのおかか和え	ご飯 鶏肉の漬け焼き 付) 野菜 ひじきの煮物 長芋とろろ
	エネルギー 1622kcal	エネルギー 1633kcal	エネルギー 1576kcal	エネルギー 1676kcal	エネルギー 1647kcal	エネルギー 1652kcal	エネルギー 1602kcal
	蛋白質 63.4g	蛋白質 65.8g	蛋白質 64.6g	蛋白質 64.1g	蛋白質 66.2g	蛋白質 74.1g	蛋白質 66.7g
	脂質 45.3g	脂質 45.4g	脂質 35.6g	脂質 36.6g	脂質 40.6g	脂質 43.3g	脂質 31.5g
	炭水化物 252g	炭水化物 251.1g	炭水化物 256g	炭水化物 284.6g	炭水化物 260.8g	炭水化物 253.7g	炭水化物 271.2g
	食塩相当 7g	食塩相当 7.4g	食塩相当 7.3g	食塩相当 7.9g	食塩相当 8.9g	食塩相当 6.8g	食塩相当 7.2g



	29日(土)	30日(土)	31日(土)
朝	ご飯 ちくわと大根の含め煮 ふりかけ(たまご) みそ汁(もやし・おつゆ麴) 乳飲料	ご飯 お揚げの卵とし のり佃煮 みそ汁(キャベツ・しめじ) 乳飲料	ご飯 炒り豆腐 ふりかけ(たらこ) みそ汁(畑菜・うずまさ麴) 乳飲料
昼	◆松花堂弁当◆ ゆかり御飯 さばのみそ焼き 付)小松菜 ジューザンフル フルーツ缶(ミックス) お吸物(えのき・わかめ)	ご飯 ミートローフ ソース) 付)ピザ ブロッコリーのサラダ フルーツ缶(黄桃) コンソメスープ(ほうれん草・人参)	茄子とひき肉のカレー サラダ 香の物 フルーツ(すいか) 
夕	ご飯 豚肉の加熱調理 付)いんげん ジャーマンポテト カリフラワーのサラダ	ご飯 赤魚の香味焼き 付)そら豆 冬瓜の加熱あんかけ マカロニサラダ	ご飯 豚肉と野菜の甘辛炒め ゆと里芋の煮物 白菜のゆかり和え
	1人分 - 1558kcal	1人分 - 1619kcal	1人分 - 1687kcal
	蛋白質 68.4g	蛋白質 63.4g	蛋白質 68.9g
	脂質 37.8g	脂質 44.5g	脂質 50.1g
	炭水化物 249.8g	炭水化物 250.2g	炭水化物 249g
	食塩相当 7.5g	食塩相当 6.5g	食塩相当 7.6g

