2025年10月 昼食メニュー



	曜	昼食	主な材料と体内での働き		
付			主にからだをつくるもの	主にからだの調子を整えるもの	主に熱や力のもとになるもの
1	水	玄米ご飯 塩麹肉じゃが〜オリジナル塩麹〜 野菜のおかか和え 味噌汁	鶏肉 だし削り・かつお節・かつお粉 油あげ・出し昆布・だし削り・味噌	人参・玉葱・グリーンピース 太もやし・人参・小松菜 しめじ・大根・青ねぎ	玄米・精白米 じゃがいも・こんにゃく・塩麹・ごま油 黒砂糖
2	木	押し麦ご飯 さばの白味噌煮 春雨トマトサラダ わかめス-プ	サバ・味噌わかめ・出し昆布	ショウガ 胡瓜・トマト・白菜・コーン 玉葱・人参	押し麦・精白米 三温糖 春雨・純米酢・黒砂糖・ごま油 ゴマ・ごま油
Э	金	玄米ご飯 厚揚げ野菜の甘酢炒め 和風ポテトサラダ 味噌汁	厚揚げ・豚肉 味噌 出し昆布・だし削り・味噌	玉葱・ピーマン・人参 ブロッコリー・人参・コーン 太もやし・キャバツ・人参	玄米・精白米 ごま油・純米酢・黒砂糖・片栗粉 じゃがいも・ノンエッグマヨネーズ・三温糖
6	月	豚汁うどん 里いものそぼろあん 果物	豚肉・だし削り・出し昆布・味噌 大豆ミンチ	ごぼう・しめじ・人参・大根・青ねぎ インゲン りんご	うどん・こんにゃく 里芋・黒砂糖・片栗粉
7	火	玄米ご飯 鮭焼びたし カラフル野菜の納豆和え 味噌汁	₹ス 納豆・かつお粉 わかめ・出し昆布・だし削り・味噌	小松菜・人参・]-y なめこ・玉葱	玄米・精白米 三温糖 黒砂糖 麩
8	水	玄米ご飯 味噌野菜炒め 高野豆腐の含め煮 味噌汁	豚肉・味噌 高野 出し昆布・だし削り・味噌	キャベツ・玉葱・人参・ピーマン・ニンニク 椎茸・大根・人参・イングン ごぼう・白菜・青ねぎ	玄米・精白米 黒砂糖・油・ごま油 黒砂糖 さつまいも
9	木	切干大根ご飯 さわらの蒲焼き 豆サラダ 煮干し粉入り味噌汁	油あげ さわら ミッケスビ [*] - ソス [*] もずく・豆腐・出し昆布・いりこ・味噌	切干大根・人参 キャベツ・人参・コーン・ブロッコリー えのき・青ねぎ	玄米・精白米・三温糖 片栗粉・油・黒砂糖 三温糖・ノンエッグマヨネーズ・純米酢
10	金	押し麦ご飯 薩摩芋の筑前煮 さっぱりみかんサラダ 味噌汁	鶏肉油あげ・出し昆布・だし削り・味噌	人参・大根・ごぼう・インゲン キャベツ・胡瓜・みかん 小松菜・玉葱	おしむぎ・精白米 薩摩芋・油・黒砂糖 三温糖・純米酢・油
14	火	秋茄子と豆腐のW麻婆丼 プロッコリー&トマト中華サラダ セ゚リー	大豆ミンチ・豆腐・味噌 ツナフレーク	玉葱・茄子・人参・ショウガ・椎茸・ムキ枝豆 プロッコリー・トマト・コーン	精白米・玄米・片栗粉・油・黒砂糖 純米酢・黒砂糖・ごま油 和梨ゼリー
15	水	きのこごはん 白身魚の磯辺焼き 野菜の胡麻和え 味噌汁	油あげ 白身魚・青のり わかめ・出し昆布・だし削り・味噌	しめじ・えのき・人参 小松菜・人参・太もやし 玉葱・青ねぎ	玄米・精白米 小麦粉・油 黒砂糖・ゴマ 麩
16	木	押し麦ご飯 自然派別が が 明治ごぼうメンチカツ しらす野菜の納豆和え 味噌汁	自然派がががい明治ごぼうメンチカツ しらす干し・納豆・のり・かつお粉 出し昆布・だし削り・味噌	‡ャパツ・人参 白菜・人参・青ねぎ	おしむぎ・精白米 油・中濃ソース 黒砂糖 さつまいも
17	金	玄米ご飯 あじの南部焼き 栄養いっぱい煮物 味噌汁	あじ 芽ヒジキ・高野・出し昆布・いりこ 油あげ・出し昆布・だし削り・味噌	人参・切干大根・インゲン	玄米・精白米ゴマ黒砂糖
20	月	玄米ご飯 厚揚げと野菜のカレーだし煮 ッナサラダ ゼリー	豚肉・厚揚げ ツナフレーク	玉葱・人参・しめじ・A井枝豆 小松菜・白菜・人参	玄米・精白米 三温糖・片栗粉 ゴマ・純米酢・黒砂糖・ごま油 りんごむリー
21	火	玄米ご飯 自然派ががかい 鮭の甘酒味噌漬け 彩り根菜煮 味噌汁	鮭甘酒味噌漬け 豆腐・わかめ・出し昆布・だし削り・味噌	大根・カボチャ・人参・れんこん・インゲン 人参・なめこ	玄米·精白米 黒砂糖
22	水	玄米ご飯 豚と野菜の生姜焼き 野菜タクアン納豆 味噌汁	豚肉 納豆・かつお粉 出し昆布・だし削り・味噌	ピ-マン・玉葱・ショウガ 小松菜・人参・タクアン 茄子・玉葱・青ねぎ	玄米·精白米 油 麩
23	木	薩摩芋ご飯 さば塩焼き 炒り豆腐 味噌汁	いりこ サバ 豆腐・かつお粉・昆布 出し昆布・だし削り・味噌	人参・玉葱・椎茸・ムキ枝豆・ショウガ 白菜・水煮きのこミックス・人参・青ねぎ	玄米・精白米・薩摩芋・ゴマ ごま油・黒砂糖
24	金	ミートスパ [°] ケ [°] ッティー 海藻サラタ [°] 果物	豚ミンチ・大豆ミンチ・味噌 しらす干し・わかめ	玉葱・人参・ショウガ・トマト水煮 キャベツ・太もやし・人参 バナナ	スパゲッティー・三温糖・片栗粉 ごま油・純米酢・黒砂糖
27	月	玄米ご飯 厚揚げチャンプル ひじきサラダ 味噌汁	豚肉・厚揚げ・かつお節 芽ヒジキ 出し昆布・だし削り・味噌	玉葱・人参・にら 人参・キャベツ・コーン ごぼう・大根・しめじ・青ねぎ	玄米・精白米 ごま油・黒砂糖 ごま油・純米酢・三温糖・ゴマ
28	火	玄米ご飯 自然派バーグ 野菜こんにゃく金平 味噌汁	野菜バーグ 出し昆布・だし削り・味噌	人参・ピーマン・ごぼう 玉葱・人参	玄米・精白米 中濃ソース こんにゃく・ごま油・黒砂糖・ゴマ じゃがいも
29	水	鯛めし 具だくさんのっぺい汁 野菜かき揚げ	真鯛フレーク・塩昆布厚揚げ	キャベツ 大根・人参・椎茸・青ねぎ 野菜かき揚げ	玄米・精白米 里芋・こんにゃく・片栗粉油
30	木	押し麦ご飯 お手製中華麹の野菜炒め マカロニ和風サラダ 味噌汁	厚揚げ・豚肉 塩昆布 もずく・出し昆布・だし削り・味噌	‡ャベツ・玉葱・ピーマン・人参・太もやし 胡瓜・人参・コーン えのき・チンゲン菜・人参	押し麦・精白米 自然派中華麹・ごま油 マカロニ・ノンエッグマヨネーズ
31		秋野菜ルー パリパリサラダ ゼリー を変更することもありますので、ご了酒	大豆ミンチ	エリンギ・しめじ・玉葱・人参・ごぼう キャペツ・人参・胡瓜	玄米・精白米・里芋・油・カレーフレーク・カレールー・黒砂糖 皿うどん・油・純米酢・黒砂糖 青りんごゼリー