

すこやか I 常食 献立だより 2026年9月



曜日	月	火	水	木	金	土	日
日付		1	2	3	4	5	6
朝		ごはん ほうれん草オムレツ もやしの香味ドレサラダ 味噌汁(キャベツ・油揚げ)	ごはん 照り焼き風肉団子 マカロニサラダ 味噌汁(白菜・人参)	ごはん だし巻き卵 キャベツとしめじの豆乳和え 味噌汁(チンゲン菜・白ねぎ)	ごはん ボロニアソーセージ 味噌汁(じゃがいも・玉ねぎ)	青菜雑炊(うまい菜) キャベツとウインナーのソテー さつまいもとオレンジのサラダ のり佃煮	ごはん 5品目具材の玉子焼き キャベツとなめこの麦味噌和え 味噌汁(油揚げ・玉ねぎ)
		エネ 361 kcal 蛋白 11.8 g 脂質 8.4 g 食塩 1.42 g	エネ 413 kcal 蛋白 11 g 脂質 12 g 食塩 1.45 g	エネ 359 kcal 蛋白 12 g 脂質 8.7 g 食塩 1.52 g	エネ 382 kcal 蛋白 12.6 g 脂質 10.8 g 食塩 1.92 g	エネ 260 kcal 蛋白 6.2 g 脂質 7.2 g 食塩 1.2 g	エネ 346 kcal 蛋白 11.2 g 脂質 5.6 g 食塩 1.41 g
昼		ごはん 白身魚の山椒煮 大根と豚肉の炒め物 ひじきとれんこんのマヨサラダ 味噌汁(しろな・あさり) 白味噌仕立て	ごはん クリームチキン キャベツとツナのソテー 玉子豆腐 味噌汁(絹揚げ・大根菜)	ごはん 白身魚の生姜煮 松風焼き 味噌汁(ソーメン) いりこ風味 高菜炒め	他人丼(豚肉) 卵の花 大根とコーンの和風ドレサラダ 味噌汁(あさり・キャベツ)	ごはん 豚かつのおろしあんかけ 白菜と平天の炒め煮 ブロッコリーと油揚げの和え物 味噌汁(わかめ・人参)	ごはん 銀ひらすの照り煮 大根の金平 スパゲティサラダ 味噌汁(さつまいも・しいたけ) いりこ風味
		エネ 478 kcal 蛋白 24.2 g 脂質 10.9 g 食塩 2.76 g	エネ 500 kcal 蛋白 22.2 g 脂質 16.8 g 食塩 2.18 g	エネ 509 kcal 蛋白 25.5 g 脂質 16.6 g 食塩 1.93 g	エネ 589 kcal 蛋白 21.9 g 脂質 20.5 g 食塩 2.98 g	エネ 604 kcal 蛋白 20.8 g 脂質 18.3 g 食塩 2.84 g	エネ 528 kcal 蛋白 21.4 g 脂質 16.4 g 食塩 2.43 g
夕		ごはん 豚肉のオイスター炒め やっこ(大葉味噌ダレ) ブロッコリーとちくわの塩ホンと和え とろろ汁	ごはん 赤魚の焼き浸し 大豆とえびの煮物 小松菜と平天のわさび和え 味噌汁(もやし・わかめ)	ごはん 八宝菜 肉シューマイ 味噌汁(大根・油揚げ) 麦白味噌仕立て ミルク寒天のあんずソースかけ	ごはん さわらの柚庵焼き 絹揚げの煮物 カリフラワーのマヨサラダ 味噌汁(白菜・しめじ)	ごはん ホッケの塩麴焼き 高野豆腐と豚肉のサイコロ煮 味噌汁(大根菜・ちくわ) 白味噌仕立て 黄桃缶のピーチジュレ	ごはん ハンバーグ(野菜ソース) ベーコンと枝豆の塩バターソテー しろなと人参のピリ辛和え 赤だし(白菜・白ねぎ)
		エネ 549 kcal 蛋白 22.7 g 脂質 16.9 g 食塩 1.91 g	エネ 450 kcal 蛋白 27.1 g 脂質 8 g 食塩 2.66 g	エネ 549 kcal 蛋白 17.4 g 脂質 18.6 g 食塩 3 g	エネ 534 kcal 蛋白 24 g 脂質 19.5 g 食塩 1.91 g	エネ 510 kcal 蛋白 27.6 g 脂質 12.7 g 食塩 1.92 g	エネ 552 kcal 蛋白 17.7 g 脂質 22.6 g 食塩 2.44 g
計		エネ 1388 kcal 蛋白 58.7 g 脂質 36.2 g 食塩 6.09 g	エネ 1364 kcal 蛋白 60.3 g 脂質 36.8 g 食塩 6.28 g	エネ 1417 kcal 蛋白 54.9 g 脂質 44 g 食塩 6.46 g	エネ 1505 kcal 蛋白 58.5 g 脂質 50.8 g 食塩 6.82 g	エネ 1374 kcal 蛋白 54.6 g 脂質 38.3 g 食塩 5.96 g	エネ 1425 kcal 蛋白 50.3 g 脂質 44.6 g 食塩 6.28 g
日付	7	8	9	10			
朝	パン ミートオムレツ クラムチャウダー 手作りバナナ風味ゼリー	ごはん レモンチキン ブロッコリーとちりめんのおから和え 味噌汁(しろな・しいたけ)	ごはん 白身魚揚げの煮物 大根のバンバンドレサラダ 味噌汁(キャベツ・玉ねぎ)	ごはん 千草焼き 納豆 味噌汁(油揚げ・じゃがいも)			
		エネ 284 kcal 蛋白 10.6 g 脂質 8.6 g 食塩 1.6 g	エネ 377 kcal 蛋白 17.5 g 脂質 8.1 g 食塩 1.45 g	エネ 394 kcal 蛋白 9.9 g 脂質 10.7 g 食塩 1.78 g			
昼	ごはん 蒸し鶏(梅ソース) キャベツとツナの炒め物 ポテトサラダ 味噌汁(豆腐)	きつねそば 大根と豚肉の利休煮 いんげんとコーンのスローサラダ	ごはん シロガネダラの生姜煮 なすの味噌炒め 白菜と油揚げの和え物 茶碗蒸し(鶏肉・枝豆)	ごはん 鶏肉のマスタード焼き 茎わかめと絹揚げの炒め煮 味噌汁(なす・巻麴)いりこ風味 手作りぶどうゼリー			
		エネ 493 kcal 蛋白 24 g 脂質 13.1 g 食塩 1.91 g	エネ 500 kcal 蛋白 18.1 g 脂質 16.8 g 食塩 4.58 g	エネ 498 kcal 蛋白 23 g 脂質 15.8 g 食塩 1.98 g			
夕	ごはん さばの南部焼き 豚肉の塩ダレ炒め 白菜と油揚げのピーナツ和え 味噌汁(もやし・平天) 白味噌仕立て	ごはん 白身魚フライ(中濃ソース) ごぼうと鶏肉の炒り煮 もやしとちくわの香味ドレサラダ 味噌汁(絹揚げ・大根菜)	ごはん 豚肉の山椒煮 やっこ(醤油) 味噌汁(うまい菜・白ねぎ) フルーツ(洋なし缶・黄桃缶)	ごはん 白身魚の唐揚げ(白ねぎソース) キャベツと豚肉の炒め物 うまい菜とちくわの梅かつお和え 味噌汁(大根菜・人参) 白味噌仕立て			
		エネ 576 kcal 蛋白 29.1 g 脂質 23.8 g 食塩 1.91 g	エネ 575 kcal 蛋白 23.2 g 脂質 20.5 g 食塩 2.79 g	エネ 528 kcal 蛋白 20.2 g 脂質 16.4 g 食塩 2.21 g			
計		エネ 1353 kcal 蛋白 63.7 g 脂質 45.5 g 食塩 5.42 g	エネ 1452 kcal 蛋白 58.8 g 脂質 45.4 g 食塩 8.82 g	エネ 1419 kcal 蛋白 53.2 g 脂質 42.9 g 食塩 5.96 g	エネ 1371 kcal 蛋白 58.4 g 脂質 36 g 食塩 6.51 g		

常食 献立だより 2026年9月 ◇②◇

曜日	月	火	水	木	金	土	日
日付					11	12	13
朝					ごはん チキンナゲット(ケチャップ) 白菜と大根葉のお浸し 味噌汁(チンゲン菜・絹揚げ)	ごはん メヌケの焼き浸し カリフラワーといんげんのおからサラダ 味噌汁(白菜・人参)	ごはん 玉子焼き 白菜と平天の和え物 味噌汁(玉ねぎ・しいたけ)
					エネ 372 kcal 蛋白 13.5 g 脂質 7.5 g 食塩 1.68 g	エネ 342 kcal 蛋白 16.9 g 脂質 4.6 g 食塩 1.3 g	エネ 371 kcal 蛋白 11 g 脂質 7.6 g 食塩 1.43 g
昼					ごはん 白身魚の味噌煮 いかふくさ焼き キャベツと平天のたらこマヨサラダ すまし汁(ソーメン)	ビーフカレー もやしとツナの炒め物 小松菜と油揚げの白ごま和え	ごはん ぶりの照り焼き 高野豆腐のそぼろ煮 味噌汁(里芋・わかめ) いりこ風味 キャベツの浅漬け
					エネ 484 kcal 蛋白 25.3 g 脂質 14.5 g 食塩 2.11 g	エネ 586 kcal 蛋白 20.3 g 脂質 23.9 g 食塩 2.47 g	エネ 534 kcal 蛋白 29.2 g 脂質 19 g 食塩 1.95 g
夕					ごはん 豚肉のプルコギ 大豆煮 味噌汁(里芋・大根) 杏仁豆腐とフルーツ缶の盛合せ	ごはん おでん キャベツと鶏肉の炒め物 もずく酢	ごはん ポークチャップ ふかしじゃがいも(コーン) 冷やし冬瓜 味噌汁(ごぼう・大根葉) 麦白味噌仕立て
					エネ 562 kcal 蛋白 20.2 g 脂質 16.7 g 食塩 2.13 g	エネ 542 kcal 蛋白 21.4 g 脂質 19.3 g 食塩 3.02 g	エネ 521 kcal 蛋白 17 g 脂質 15.3 g 食塩 2.66 g
					エネ 1417 kcal 蛋白 59 g 脂質 38.8 g 食塩 5.92 g	エネ 1470 kcal 蛋白 58.7 g 脂質 47.8 g 食塩 6.79 g	エネ 1426 kcal 蛋白 57.2 g 脂質 41.9 g 食塩 6.04 g
計							
日付	14	15	16	17	18	19	20
朝	パン 大豆ミートハンバーグ(オニオンソース) キャベツと豚肉のスープ	ごはん プレーンオムレツ(クリームソース) ブロッコリーと油揚げのピーナツ和え 味噌汁(大根葉・里芋)	ごはん 擬製豆腐 カリフラワーのバンパントレサラダ 味噌汁(大根・わかめ)	ごはん 鶏つみれ いんげんの白ごま和え 味噌汁(キャベツ・もやし)	ごはん だし巻き卵 ブロッコリーの洋風お浸し 味噌汁(里芋・玉ねぎ)	ちりめん雑炊 高野豆腐と豚肉のサイコロ煮 もやしとしめじの香味トレサラダ 手作りりんごゼリー	ごはん かに玉 白菜とアスパラの麦味噌和え 味噌汁(油揚げ・大根葉)
	エネ 313 kcal 蛋白 11.5 g 脂質 14 g 食塩 1.78 g	エネ 381 kcal 蛋白 14 g 脂質 6.1 g 食塩 1.84 g	エネ 352 kcal 蛋白 8.7 g 脂質 7.1 g 食塩 1.47 g	エネ 379 kcal 蛋白 13.9 g 脂質 8.1 g 食塩 1.47 g	エネ 368 kcal 蛋白 13.2 g 脂質 8.2 g 食塩 1.46 g	エネ 346 kcal 蛋白 16.1 g 脂質 10.5 g 食塩 1.95 g	エネ 355 kcal 蛋白 10.8 g 脂質 7.5 g 食塩 1.41 g
昼	ごはん さわらの山椒煮 れんこんとちくわの金平 味噌かきたま汁 洋なし缶	ごはん 豚肉の味噌マヨ炒め 切干大根の煮物 揚げなすの甘酢和え すまし汁(キャベツ・しいたけ)	えび炒飯 絹揚げのそぼろ煮 胡瓜のごま酢和え 中華スープ(ザーサイ・コーン)	ごはん かれいのグリル(オーロラソース) 大豆とこんにゃくの煮物 大根とコーンの大葉トレサラダ 味噌汁(チンゲン菜・しいたけ)	ビビンバ えびシューマイ かぼちゃのサラダ 味噌汁(油揚げ・わかめ)	ごはん 焼きさばの南蛮漬け じゃがいものそぼろ煮 ほうれん草と油揚げのおから和え 味噌汁(白菜・ちくわ)	ごはん 豚肉とキャベツの塩ダレ炒め かぼちゃの含め煮 カリフラワーとコーンのスローサラダ 味噌汁(豆腐・花麴)
	エネ 477 kcal 蛋白 20 g 脂質 10.3 g 食塩 2.03 g	エネ 582 kcal 蛋白 16 g 脂質 25.1 g 食塩 2.22 g	エネ 452 kcal 蛋白 18.1 g 脂質 14.9 g 食塩 3.21 g	エネ 480 kcal 蛋白 25.3 g 脂質 12.6 g 食塩 2.14 g	エネ 562 kcal 蛋白 19.5 g 脂質 17.4 g 食塩 2.75 g	エネ 584 kcal 蛋白 27.9 g 脂質 18.2 g 食塩 2.83 g	エネ 556 kcal 蛋白 19.1 g 脂質 21.3 g 食塩 2.19 g
夕	ごはん 鶏肉のマリネソース焼き いわしつみれの煮物 さつまいものサラダ 味噌汁(白菜・油揚げ)	ごはん 赤魚の和風あんかけ 白菜といかの塩煮 もやしの和風トレサラダ 味噌汁(ほうれん草・絹揚げ) 白味噌仕立て	ごはん さんまの生姜煮 キャベツとあさりの炒め物 豚汁(豚肉・ごぼう・玉ねぎ) かつおねり梅	ごはん 肉じゃが(豚肉) いかふくさ焼き うまい菜とえのきの中華和え 味噌汁(おくら・おつゆ麴) いりこ風味	ごはん 銀ひらすの照り焼き 豚肉とパプリカの炒め物 赤だし(大根葉・人参) 白菜のあつさり漬け	ごはん 蒸し鶏(ごまソース) ひじきと豚肉の炒め煮 キャベツのピーナツトレサラダ 味噌汁(大根・あさり)	ごはん 白身魚の煮付け 金平ごぼう 大根と平天の和風トレサラダ 味噌汁(絹揚げ・人参) 白味噌仕立て
	エネ 551 kcal 蛋白 22.7 g 脂質 16.8 g 食塩 2.18 g	エネ 455 kcal 蛋白 26.8 g 脂質 9.3 g 食塩 2.63 g	エネ 543 kcal 蛋白 22.4 g 脂質 21.4 g 食塩 2.95 g	エネ 570 kcal 蛋白 21.4 g 脂質 16.9 g 食塩 3.14 g	エネ 492 kcal 蛋白 25.3 g 脂質 14.5 g 食塩 2.41 g	エネ 499 kcal 蛋白 27.6 g 脂質 13.8 g 食塩 2.07 g	エネ 487 kcal 蛋白 22.4 g 脂質 12.9 g 食塩 2.15 g
計	エネ 1341 kcal 蛋白 54.2 g 脂質 41.1 g 食塩 5.99 g	エネ 1418 kcal 蛋白 56.8 g 脂質 40.4 g 食塩 6.7 g	エネ 1347 kcal 蛋白 49.1 g 脂質 43.4 g 食塩 7.63 g	エネ 1429 kcal 蛋白 60.6 g 脂質 37.6 g 食塩 6.75 g	エネ 1421 kcal 蛋白 58 g 脂質 40.1 g 食塩 6.62 g	エネ 1429 kcal 蛋白 71.6 g 脂質 42.5 g 食塩 6.85 g	エネ 1398 kcal 蛋白 52.3 g 脂質 41.7 g 食塩 5.74 g

常食 献立だより 2026年9月 ◇③◇

曜日	月	火	水	木	金	土	日
日付	21	22	23	24	25	26	27
朝	パン チキンピカタ うまい菜とウインナーのスープ	ごはん カニカマ入りだし巻き卵 白菜としいたけの白ごま和え 味噌汁(あさり・絹揚げ)	ごはん お魚厚揚げの煮物 納豆 味噌汁(じゃがいも・人参)	ごはん ハムチーズピカタ 小松菜とちくわの和え物 味噌汁(もやし・わかめ)	ごはん 野菜とわかめの豆乳寄せ 白菜と大根葉のピーナッツ和え 味噌汁(あさり・玉ねぎ)	ごはん チキンナゲット(野菜ソース) 大根の和風ドレサラダ 味噌汁(油揚げ・わかめ)	ごはん 白身魚のつまれ(柚子) アスパラの大葉ドレサラダ 味噌汁(白ねぎ・人参)
	エネ 264 kcal 蛋白 9.9 g 脂質 9.2 g 食塩 2.12 g	エネ 407 kcal 蛋白 16 g 脂質 12.8 g 食塩 1.53 g	エネ 395 kcal 蛋白 13.2 g 脂質 8.7 g 食塩 1.86 g	エネ 353 kcal 蛋白 10.9 g 脂質 7.5 g 食塩 1.87 g	エネ 357 kcal 蛋白 11.5 g 脂質 7.2 g 食塩 1.57 g	エネ 385 kcal 蛋白 13.2 g 脂質 8.1 g 食塩 1.76 g	エネ 356 kcal 蛋白 9.5 g 脂質 6.4 g 食塩 1.84 g
昼	秋のきのこご飯 赤魚の柚庵焼き 大根とグリーンピースのそぼろ煮 マカロニサラダ 味噌汁(白菜・かまぼこ) いりこ風味	ごはん ホキの揚げ浸し ブロッコリーと油揚げのピリ辛和え 味噌汁(さつまいも・白ねぎ) いりこ風味 フルーツ(黄桃缶・白桃缶)	ごはん 豚肉と大根の利休煮 なすの揚げ浸し 胡瓜の昆布和え すまし汁(白菜・しめじ)	ごはん 鶏肉とキャベツのスープカレー ブロッコリーのおからサラダ 寒天とフルーツ缶の盛合せ	ごはん さけの西京焼き 里芋と油揚げの煮物 スパゲティサラダ すまし汁(チンゲン菜・白ねぎ)	お好み焼き(豚肉) 絹揚げのそぼろ煮 味噌汁(ごぼう・しいたけ) フルーツ(パイン缶・黄桃缶)	ごはん ホッケのたれ焼き 大根と豚肉の塩だしとろみ炒め 白菜とニラのピリ辛和え 味噌汁(ほうれん草・絹揚げ) 白味噌仕立て
	エネ 498 kcal 蛋白 25.8 g 脂質 12.7 g 食塩 2.96 g	エネ 480 kcal 蛋白 20 g 脂質 9.4 g 食塩 1.77 g	エネ 541 kcal 蛋白 16.7 g 脂質 23.4 g 食塩 2.57 g	エネ 482 kcal 蛋白 16.9 g 脂質 13.6 g 食塩 1.7 g	エネ 515 kcal 蛋白 24.9 g 脂質 12.5 g 食塩 2.23 g	エネ 502 kcal 蛋白 19.7 g 脂質 25.3 g 食塩 3.25 g	エネ 457 kcal 蛋白 23.5 g 脂質 9.7 g 食塩 2.11 g
夕	ごはん ハンバーグ(和風ソース) れんこんと豚肉の炒り煮 おくらのとろろ和え パイン缶の紅茶ジュレ	ごはん 鶏肉の梅風味焼き 一口がんもの煮物 もやしと平天のパンパントレサラダ 味噌汁(ソーメン)	ごはん 擬製豆腐 キャベツとツナの炒め物 味噌汁(玉ねぎ・大根葉) きざみ高菜	ごはん 赤魚の照り煮 大根と豚肉の金平 ポテトサラダ 味噌汁(油揚げ・しいたけ) 白味噌仕立て	ごはん 肉団子の和風あんかけ キャベツと豚肉の炒め物 うまい菜と平天の麦味噌和え 味噌汁(さつまいも・人参)	ごはん ぶりの生姜煮 やっこ(醤油) もやしとコーンのりんごトレサラダ 味噌汁(じゃがいも・白菜)	ごはん 合鴨スモークスライス 大豆と豚肉のカレー炒め キャベツと平天のごまトレサラダ 味噌汁(えのき・大根葉)
	エネ 592 kcal 蛋白 18.1 g 脂質 21.2 g 食塩 1.77 g	エネ 513 kcal 蛋白 21.5 g 脂質 17.8 g 食塩 2.21 g	エネ 467 kcal 蛋白 16.1 g 脂質 13.5 g 食塩 2.88 g	エネ 575 kcal 蛋白 26.8 g 脂質 16.9 g 食塩 2.34 g	エネ 551 kcal 蛋白 19.6 g 脂質 17.7 g 食塩 2.55 g	エネ 505 kcal 蛋白 27.4 g 脂質 17.3 g 食塩 1.79 g	エネ 589 kcal 蛋白 23.9 g 脂質 25.6 g 食塩 2.11 g
計	エネ 1354 kcal 蛋白 53.8 g 脂質 43.1 g 食塩 6.85 g	エネ 1400 kcal 蛋白 57.6 g 脂質 40 g 食塩 5.51 g	エネ 1403 kcal 蛋白 46.1 g 脂質 45.6 g 食塩 7.3 g	エネ 1410 kcal 蛋白 54.6 g 脂質 38 g 食塩 5.9 g	エネ 1422 kcal 蛋白 56 g 脂質 37.5 g 食塩 6.35 g	エネ 1392 kcal 蛋白 60.3 g 脂質 50.7 g 食塩 6.81 g	エネ 1402 kcal 蛋白 56.9 g 脂質 41.8 g 食塩 6.06 g
日付	28	29	30				
朝	パン ボロニアソーセージ カリフラワーと鶏肉のスープ	ごはん スクランブルエッグ(ケチャップ) 大根とちくわのナムル和え 味噌汁(チンゲン菜・玉ねぎ)	ごはん 鶏つまれ(トマト) マカロニサラダ 味噌汁(白菜・人参)				
	エネ 279 kcal 蛋白 10.2 g 脂質 12.6 g 食塩 1.97 g	エネ 368 kcal 蛋白 11.3 g 脂質 7.8 g 食塩 1.82 g	エネ 409 kcal 蛋白 13.3 g 脂質 10.6 g 食塩 1.5 g				
昼	あんかけにゆうめん もやしと豚肉の炒め物 みかん缶	さつまいもごはん 鶏肉のくわ焼き れんこんと油揚げの煮物 キャベツの土佐酢和え 味噌汁(大根葉・かまぼこ)白味噌仕立て	ごはん 焼きあじの南蛮漬け 高野豆腐のサイコロ煮 もやしといんげんの和え物 味噌汁(おくら・花麩)				
	エネ 360 kcal 蛋白 14.8 g 脂質 8.4 g 食塩 3.07 g	エネ 510 kcal 蛋白 20 g 脂質 11.8 g 食塩 2.69 g	エネ 460 kcal 蛋白 26.2 g 脂質 8.2 g 食塩 2.94 g				
夕	ごはん さばの味噌煮 いかふくさ焼き いんげんとコーンのパンパントレサラダ すまし汁(キャベツ・わかめ)	ごはん 銀ひらすのソテー(マスタードタルタルソース) ひじきと鶏肉の炒め煮 味噌汁(じゃがいも・白ねぎ) ヨーグルトのはちみつソースかけ	ごはん チーズメンチカツ(濃厚ソース) 切干大根と豚肉の煮物 味噌汁(キャベツ・油揚げ) ちりめん山椒				
	エネ 531 kcal 蛋白 25.3 g 脂質 20.8 g 食塩 1.8 g	エネ 529 kcal 蛋白 24 g 脂質 17.1 g 食塩 1.83 g	エネ 559 kcal 蛋白 18.6 g 脂質 20.5 g 食塩 2.33 g				
計	エネ 1170 kcal 蛋白 50.3 g 脂質 39 g 食塩 6.84 g	エネ 1407 kcal 蛋白 55.3 g 脂質 36.6 g 食塩 6.34 g	エネ 1427 kcal 蛋白 58.1 g 脂質 39.3 g 食塩 6.77 g				
				9月21日(月)昼食 敬老の日		9月24日(木)昼食 スープカレー	9月29日(火)昼食 さつまいもごはん
							
				敬老の日は、毎年9月の第3月曜日に定められている国民の祝日です。高齢者を敬い、感謝を伝えるとともに、その長寿をお祝いする日です。敬老の日のお食事は、旬の食材を使ったきのこご飯や、お祝いにピッタリの刺身が登場します。		スープカレーは北海道が発祥の料理です。香草を使用した本格感のあるスープに、具材がゴロゴロ入っている特徴を再現しました。いつものカレーと異なる味や見た目をお楽しみください。	さつまいもごはんは、秋の味覚を代表する炊き込みご飯の一つです。実りの秋を感じられ、旬の食材を味わいながら季節の移り変わりを楽しめる1品です。味付けはシンプルで、さつまいもの旨味を引き立ててくれます。