

A1 一般食常菜1850

選択食メニュー表

		8月17日(日)	8月18日(月)	8月19日(火)	8月20日(水)	8月21日(木)	8月22日(金)	8月23日(土)
朝	A	バターロール マーガリン ジャム 盛り合わせ フルーツ 牛乳	バターロール マーガリン ジャム ビーフソテー フルーツ 牛乳	パン・変わりパン マーガリン ジャム 華風ソテー フルーツ 牛乳	バターロール マーガリン ジャム スープ煮 フルーツ 牛乳	バターロール マーガリン ジャム オボークレーンズ フルーツ 牛乳	パン・レーズン マーガリン ジャム ジャーマンポテト フルーツ 牛乳	バターロール マーガリン ジャム 野菜炒め フルーツ 牛乳
	B	米飯 味噌汁 白印元煮豆 真砂和え 梅干 牛乳	米飯 味噌汁 ビーフソテー 梅干 フルーツ 牛乳	米飯 味噌汁 華風ソテー 鮭でんぶ フルーツ 牛乳	米飯 味噌汁 かに厚巻卵 甘酢和え フルーツ 牛乳	米飯 味噌汁 ○炒煮 うぐいす豆 フルーツ 牛乳	米飯 味噌汁 そぼろ炒煮 梅干 フルーツ ヨーグルト	米飯 味噌汁 野菜炒め ふりかけ フルーツ 牛乳
昼	A	山菜ごはん ・ すまし汁 ○魚塩焼 おろし ○なます 3ml醤油 1コ	米飯 ○煮込み風 レモン酢 漬け物 医パインゼリー	米飯 味噌汁 魚みぞれ煮 ○おひたし ○大学芋 3ml醤油 1コ	米飯 ○魚のフライ せんきゃべツ ○サラダ 10mlソース 楽京漬 医淡雪	米飯 野菜スープ ○魚カレー焼き ソテー ○南瓜サラダ 福神漬	米飯 すまし汁 ○鶏唐揚げ ○ベジタブルソテー ○レモン和え 楽京漬 豆乳プリン	米飯 味噌汁 魚山椒焼 和シヨウユ1 ○うま煮 しば漬 青林檎ゼリー
	B	山菜ごはん ・ すまし汁 ○松風焼 ○含煮 ○なます	米飯 ○ミックスフライ キャベツ レモン酢 漬け物 10mlソース 医パインゼリー	そば めんつゆ ○天ぷら 茹卵 ○おひたし 3ml醤油 1コ ○薬味	米飯 マカロニグラタン ○サラダ 楽京漬 医淡雪	ハム卵サンドイッチ 野菜スープ Ca入チーズ トマト ヨーグルトかけ	米飯 クリームチャウダー 魚卵タルソース ○レモン和え 楽京漬	稲荷3本巻2 味噌汁 ○うま煮 ○酢の物 青林檎ゼリー
夕	A	米飯 ○ホークビータ ソテー ○和風サラダ ふりかけ フルーツ	米飯 すまし汁 ○魚田 焼きポテト ○和え物 フルーツ	米飯 冬瓜汁 ○豚辛子焼き ○炒め煮 かぶ漬	米飯 ○味噌汁 ○田舎煮 ○ワサビ醤油和え ふりかけ	米飯 つくね照焼き ○かぶ酢の物 ○和え物 沢あん	米飯 ○魚煮合せ ○梅じそ和え 漬け物 フルーツ	米飯 ○ホークソテー 付け合せ ○マカロニサラダ ビュッセル風 福神漬
	B	米飯 ○魚料理ソース ○和風サラダ ふりかけ フルーツ	米飯 スープ ○チキンチャップ ○ポテトサラダ しば漬	米飯 冬瓜汁 ○魚生姜焼 ○炒め煮 かぶ漬	米飯 ○味噌汁 ○魚塩麹焼き 付け合せ ○ワサビ醤油和え ふりかけ	米飯 ○鯖みそ煮 ○かぶ酢の物 ○和え物 沢あん	米飯 ○すきやき ○梅じそ和え 漬け物 フルーツ	米飯 魚チーズトイル焼 レモン ○マカロニサラダ ビュッセル風