

A1 :一般食常菜1850

選択食メニュー表

		8月31日(日)	9月 1日(月)	9月 2日(火)	9月 3日(水)	9月 4日(木)	9月 5日(金)	9月 6日(土)
朝	A	バターロール マーガリン ジャム ソテー フルーツ 牛乳	バターロール マーガリン ジャム ○和風ソテー フルーツ 牛乳	バターロール マーガリン ジャム ウインナー盛合せ フルーツ 牛乳	パン・レーズン マーガリン ジャム Ca入チーズ ○サラダ 牛乳	バターロール マーガリン ジャム ツナスープ フルーツ 牛乳	パン・変わりパン マーガリン ジャム 洋風炒り卵 フルーツ 牛乳	バターロール マーガリン ジャム ポテトコンソメ煮 フルーツ 牛乳
	B	米飯 味噌汁 ソテー ふりかけ フルーツ 牛乳	米飯 味噌汁 ○和風ソテー 梅干 フルーツ 牛乳	米飯 味噌汁 白印元煮豆 しらす和え 梅干 牛乳	米飯 味噌汁 厚揚げ豆腐 マヨ醬油和え 梅干 牛乳	米飯 味噌汁 高野たまご巻 甘酢和え フルーツ 牛乳	米飯 味噌汁 洋風炒り卵 梅干 フルーツ 牛乳	米飯 味噌汁 そぼろ煮 梅干 フルーツ 牛乳
昼	A	米飯 すまし汁 魚香味焼 付け合わせ ○甘酢漬 しば漬	米飯 魚梅風味焼 茄子田楽 お浸し 3ml醬油 1コ 豆乳プリン	米飯 ○ハッシュドビーフ , ○サラダ 福神漬 フルーツ	米飯 鶏玉風 ○炒め煮 ○お浸し 3ml醬油 1コ	米飯 ○魚磯香フライ せんきゃべツ ○フレンチサラダ 5mlソース 洋風漬け	麦ごはん とろろ汁 鶏山椒焼 ○かか煮 即席漬	米飯 △コンスープ ○スコッチエッグ ポイルキャベツ ワヤカ和え 楽京漬
	B	米飯 ○トマトスープ 焼売 5コ せんきゃべツ ○甘酢漬 3ml醬油 1コ 辛子パック	米飯 中華めん 中華つゆ 盛合せ トマト 辛子パック 豆乳プリン	米飯 ○魚竜田揚げ レモン マッシュポテト ○サラダ 福神漬 フルーツ	五目寿司 具 魚レモン焼き 茶碗蒸し ○お浸し 3ml醬油 1コ	米飯 ○ポークハワイアン ポテトバター焼 ○フレンチサラダ 洋風漬け	麦ごはん とろろ汁 魚韓国風照焼 ○かか煮 即席漬	米飯 △コンスープ ○酢豚 , ワヤカ和え
夕	A	米飯 ○豚南部焼き ソテー ○炒煮 漬け物 医パインゼリー	米飯 吸物 ○鶏くわ焼き 黄金煮 ○酢の物	米飯 味噌汁 ○魚てり焼 パセリ 冬瓜アツカ しば漬	米飯 魚中華風煮 付け合せ ○ぜんまい炒煮 楽京漬 青林檎ゼリー	米飯 味噌汁 ○つくね焼 ○きんぴら しば漬	米飯 なめこ汁 魚塩焼 おろし ○煮付 ○胡麻和え 3ml醬油 1コ	米飯 △ケンチン汁 ○魚てり焼 付け合せ ○三杯酢 医ビーツゼリー
	B	米飯 鮭味噌刺身焼 ○炒煮 漬け物 医パインゼリー	米飯 天ぷら おろし 天つゆ ○酢の物	米飯 味噌汁 ○豚和風オロシソース 冬瓜アツカ しば漬	米飯 豆腐バーゲンカ ○ぜんまい炒煮 楽京漬 青林檎ゼリー	米飯 沢煮碗 魚西京焼 カラ ○きんぴら しば漬	米飯 なめこ汁 ○豚カツ 付け合せ レモン ○胡麻和え 10mlソース	米飯 △ケンチン汁 ○いか筒焼 付け合せ ○三杯酢 医ビーツゼリー