

A1 :一般食常菜1850

選択食メニュー表

		9月14日(日)	9月15日(月)	9月16日(火)	9月17日(水)	9月18日(木)	9月19日(金)	9月20日(土)
朝	A	バターロール マーガリン ジャム 洋風ポトト炒め フルーツ 牛乳	バターロール マーガリン ジャム 卵モヤシソー フルーツ 牛乳	パン、レーズン マーガリン ジャム ミネストローネ フルーツ 牛乳	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 ビーフンソー 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
	B	米飯 味噌汁 じゃが煮 ふりかけ フルーツ 牛乳	米飯 味噌汁 卵モヤシソー ナメ茸おろし フルーツ 牛乳	米飯 味噌汁 魚西京焼(小) 和え物 フルーツ 牛乳	米飯 味噌汁 白印元煮豆 真砂和え 梅干 牛乳	米飯 味噌汁 ビーフンソー 梅干 フルーツ 牛乳	米飯 味噌汁 華風ソー 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
昼	A	米飯 ○千草焼き ○くるみ和え ○甘酢漬 フルーツ	米飯 ○魚立田揚 ポトトソー レモン ○海藻サラダ 福神漬 豆乳プリン	米飯 ○おろしハンバーグ ○ジャガ芋煮 白菜漬 フルーツ	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
	B	三色丼 , ○くるみ和え ○甘酢漬 フルーツ	米飯 ○ドライカレー ○海藻サラダ 福神漬 豆乳プリン	しそごはん ○魚山椒焼 付け合せソー 茶碗蒸し ○ジャガ芋煮 フルーツ	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 きゃべツ 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
夕	A	米飯 味噌汁 ○鶏磯香揚げ ○ソー 漬け物	赤飯 みぞれ汁 ○和風豚ソー ○茄子味噌炒め 大根押し漬	米飯 ○わかめスープ ○魚ゴマ風味焼 ソー しらす和え 医ビーツゼリー	米飯 ○ポークレカ ソー ○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 ○ワザ醤油和え ふりかけ
	B	米飯 味噌汁 鮭マリネ風 ○ソー 漬け物	赤飯 みぞれ汁 赤魚ミソ漬 わか ○茄子味噌炒め 大根押し漬	米飯 ○わかめスープ ○中華盛合せ しらす和え 3ml醤油 1コ 辛子バッキ 医ビーツゼリー	米飯 ○魚柯イトソース ○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 ○ポトトサラダ 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 ○ワザ醤油和え ふりかけ