

A1 :一般食常菜1850

選択食メニュー表

		9月21日(日)	9月22日(月)	9月23日(火)	9月24日(水)	9月25日(木)	9月26日(金)	9月27日(土)
朝	A	パン・ロール マーガリン ジャム ○ホーリー・スープ フルーツ 牛乳	パン・レーズン マーガリン ジャム ジャーマンホーテ フルーツ 牛乳	パン・ロール マーガリン ジャム 野菜炒め フルーツ 牛乳	パン・ロール マーガリン ジャム 白菜クリーム煮 フルーツ ヨーグルト	パン・変わりパン マーガリン ジャム ○ウインー・ソテー フルーツ 牛乳	パン・ロール マーガリン ジャム 洋風卵とじ フルーツ 牛乳	パン・ロール マーガリン ジャム ○チキン・ソテー フルーツ 牛乳
	B	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 牛乳	米飯 味噌汁 野菜炒め ふりかけ フルーツ 牛乳	米飯 味噌汁 魚生姜煮(小) 華風和え フルーツ 牛乳	米飯 味噌汁 ○ウインー・ソテー 梅干 フルーツ 牛乳	米飯 味噌汁 卵とじ 梅干 フルーツ 牛乳	米飯 味噌汁 ○チキン・ソテー 梅干 フルーツ 牛乳
昼	A	米飯 野菜スープ ○魚かレー焼き 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 ○ひじき和え 樂京漬 豆乳プリン	米飯 味噌汁 魚山椒焼 わん ショウキ ○うま煮 しば漬 おはぎ	米飯 豆腐チャンプル ○うずら豆 ○酢の物 漬け物	米飯 △華風スープ ○魚中華炒め ○サラダ しば漬	米飯 ○魚野菜アンケ ポテト ○サラダ 福神漬 医ブリン	米飯 ○すまし汁 ○豚生姜焼 南瓜煮付 ○お浸し 3ml醤油 1コ
	B	ハム卵サンドイッチ 野菜スープ Ca入りソース トマト ヨーグルトかけ	米飯 リームチャウダー 魚タルタルソース ○レモン和え 樂京漬	稲荷3太巻2 味噌汁 ○うま煮 ○酢の物 おはぎ	米飯 ○魚てり焼 付け合せ ○うずら豆 ○酢の物 漬け物 医ミカンゼリー	スパゲッティ ミニトースト ○サラダ フルーツ ヨーグルト	米飯 ○カレー ○サラダ 福神漬 フルーツ	五目炊込飯 ○すまし汁 ○鯖塩焼き おろし ○お浸し 3ml醤油 1コ
夕	A	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 ○ホーリー・ソテー 付け合せ ○マカロニサラダ ピクルス風 福神漬	米飯 △ノッペイ汁 ○魚塩焼 わん ショウキ ○炒め煮 樂京漬	米飯 ○豚味噌漬焼 けー ○変り金平 沢あん 医ビーチセリー	雑穀ごはん ○鶏治部煮 ○味噌炒め ゆかり和え	米飯 ○魚空揚げ レモン ○切コブ煮 3ml醤油 1コ 漬け物 フルーツ
	B	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・ホイル焼 レモン ○マカロニサラダ ピクルス風	米飯 スープ ○ローストチキン ソテー レモン ○トマトサラダ 樂京漬	米飯 卵豆腐魚盛合せ ポン酢 ○変り金平 沢あん 医ビーチセリー	雑穀ごはん ○カレイ煮付 わら ○味噌炒め ゆかり和え	米飯 ○鶏甘酢マヨソース キャベツ ○切コブ煮 漬け物 フルーツ