

A1 :一般食常菜1850

選択食メニュー表

		10月19日(日)	10月20日(月)	10月21日(火)	10月22日(水)	10月23日(木)	10月24日(金)	10月25日(土)
朝	A	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 ○ポークビーンズ 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	バターロール マーガリン ジャム 洋風卵とじ フルーツ 牛乳	パン・変わりパン マーガリン ジャム ○ウイナーソテー フルーツ 牛乳
	B	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	米飯 味噌汁 卵とじ 梅干 フルーツ 牛乳	米飯 味噌汁 ○ウイナーソテー 梅干 フルーツ 牛乳
昼	A	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 医談雪	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 オロシ ショウユ ○うま煮 しば漬 青林檎ゼリー	米飯 ○魚野菜アツカ ポテト ○サラダ 福神漬 医プリン	米飯 △華風スープ ○魚中華炒め ○サラダ しば漬
	B	○うどん めんつゆ ○天ぷら 茹卵 ○おひたし 3ml醤油 1コ	米飯 マカロニグラタン ○サラダ 楽京漬 医談雪	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 魚タルソース ○レモン和え 楽京漬	稲荷3太巻2 味噌汁 ○うま煮 ○酢の物 青林檎ゼリー	米飯 ○カレー ○サラダ 福神漬 フルーツ	スパゲッティ ミートソース ○サラダ フルーツ ヨーグルト
夕	A	米飯 酒粕汁 ○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 ○ポークソテー 付け合せ ○マカロニサラダ ビジュアル風 福神漬	雑穀ごはん ○鶏治部煮 ○味噌炒め ゆかり和え	米飯 ○豚味噌漬焼 ソテー ○変り金平 沢あん 医ビーツゼリー
	B	米飯 酒粕汁 ○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 魚チーズオイル焼 レモン ○マカロニサラダ ビジュアル風	雑穀ごはん ○カレイ煮付 オクラ ○味噌炒め ゆかり和え	米飯 魚ちり蒸し ポソ酢 ○変り金平 沢あん 医ビーツゼリー