

A1 一般食常菜1850

選択食メニュー表

		11月 2日(日)	11月 3日(月)	11月 4日(火)	11月 5日(水)	11月 6日(木)	11月 7日(金)	11月 8日(土)
朝	A	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	バターロール マーガリン ジャム インゲンソテー フルーツ 牛乳	パン・変わりパン マーガリン ジャム ○卵ソテー フルーツ 牛乳
	B	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 マヨ醤油和え 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	米飯 味噌汁 インゲンソテー のり佃煮 フルーツ 牛乳	米飯 味噌汁 ○卵ソテー ナメおろし フルーツ 牛乳
昼	A	米飯 ○ハッシュドビーフ , ○サラダ 福神漬 フルーツ	米飯 すまし汁 鶏玉風 ○ゆず煮 ○お浸し 3ml醤油 1コ 青林檎ゼリー	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 △コンソープ ○スコッチエッグ ポルキヤベツ ザヤカ和え 楽京漬	米飯 すまし汁 ○豚かー焼き ○付け合せ ○春雨和え物 沢あん	米飯 ○ボルシチ風 ツナサラダ 楽京漬 フルーツ
	B	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	ちらし寿司 すし種 すまし汁 ○ゆず煮 ○お浸し 5ml醤油 1コ 青林檎ゼリー	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 △コンソープ ○酢豚 , ザヤカ和え	ナポリタン 茹卵 ○サラダ ○焼きポテト ヨーグルト	米飯 ○フライ キャベツ レモン ツナサラダ 10mlソース 楽京漬 フルーツ
夕	A	米飯 味噌汁 ○魚てり焼 ○煮付 アチャカブ	米飯 魚中華風煮 付け合せ ○ぜんまい炒煮 楽京漬 フルーツ	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醤油 1コ	米飯 △ケンチン汁 ○魚てり焼 付け合せ ○三杯酢 医ビーズゼリー	米飯 ○魚揚げ煮 ○酢の物 漬け物 医淡雪	米飯 かき卵汁 鮭塩麹焼き 焼きねぎ ○ひじき煮 白菜漬
	B	米飯 味噌汁 ○豚和風オロソース ○煮付 アチャカブ	米飯 豆腐バーゲンカ ○ぜんまい炒煮 楽京漬 フルーツ	米飯 沢煮椀 魚西京焼 わか ○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 医ビーズゼリー	米飯 ○肉じゃが ○酢の物 漬け物 医淡雪	米飯 かき卵汁 ○豚サミツ焼 わか ○ひじき煮 白菜漬