

A1 :一般食常菜1850

選択食メニュー表

		12月28日(日)	12月29日(月)	12月30日(火)	12月31日(水)	1月 1日(木)	1月 2日(金)	1月 3日(土)
朝	A	パン・変わりパン 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 タラコビーフン フルーツ 牛乳	パン・変わりパン マーガリン ジャム ○オムレツ野菜添 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	米飯 すまし汁 紅白蒲鉾 だて巻 梅羊羹 豆きんとん 黒豆・田作 甘海老煮	米飯 味噌汁 煮しめ おた福豆 菊花かぶ のり佃煮	米飯 ○すまし汁 ○きんぴら かに厚巻卵 ○なます 鮭でんぶ フルーツ
	B	米飯 味噌汁 高野含煮 お浸し 3ml醤油 1コ フルーツ 牛乳	米飯 味噌汁 タラコビーフン 梅びしお フルーツ 牛乳	米飯 味噌汁 ○オムレツ ○かか和え フルーツ 牛乳	米飯 味噌汁 ○和風ソテー ふりかけ フルーツ 牛乳			
昼	A	米飯 ○煮魚盛合せ ○ゴマ酢和え ふりかけ フルーツ	米飯 ポタージュ ○魚バジル焼 付け合せ レモン ○サラダ 福神漬	米飯 豆腐スープ ○豚しゃぶソース ○華風和え 楽京漬	米飯 魚梅風味焼 茄子田楽 お浸し 3ml醤油 1コ 豆乳プリン	米飯 煮しめ つくね焼き 昆布巻 なます 紅白ゼリー	米飯 えびフライ パセリ ○付け合せ ○和風サラダ 漬け物 フルーツ 10mlソース	米飯 鶏ブレイソテー ア・ラ・シャスル ○サラダ 楽京漬 フルーツ
	B	米飯 ポテトグラタン ○ミモザ風サラダ ふりかけ フルーツ						
夕	A	米飯 すまし汁 ○八宝菜 ○辛子和え 楽京漬	米飯 味噌汁 ○ハンバーグ ソテー ○くるみและ 沢あん	米飯 ○魚キノコソテー 大豆サツマゲ煮 ○マロニー酢の物	米飯 ○そば汁 ○鶏くわ焼き 黄金煮 ○酢の物	米飯 すまし汁 さしみ ○和え物 茄子田楽 3ml醤油 1コ フルーツ	五目寿司 具 茶碗蒸し 魚塩焼 おろし ○お浸し 5ml醤油 1コ	米飯 △味噌汁 鮭塩焼 おろし ○ぜんまい炒煮 3ml醤油 1コ 即席漬 Dヨーグルト
	B	米飯 すまし汁 ○鮭南蛮漬 ○辛子和え 楽京漬						