

A1 :一般食常菜1850

選択食メニュー表

		1月 4日(日)	1月 5日(月)	1月 6日(火)	1月 7日(水)	1月 8日(木)	1月 9日(金)	1月10日(土)
朝	A	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	バターロール マーガリン ジャム カレースープ フルーツ 牛乳	パン・レーズン マーガリン ジャム 華風サラダ フルーツ 牛乳
	B	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 梅びしお フルーツ 牛乳	米飯 味噌汁 そばろ煮 梅びしお 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 メロおろし フルーツ 牛乳	米飯 味噌汁 ○含め煮 うぐいす豆 フルーツ 牛乳	米飯 味噌汁 魚西京焼(小) 華風和え フルーツ 牛乳
昼	A	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 △コンソメスープ ○スコッチエッグ ポイルキャベツ サワヤ和え 楽京漬	米飯 すまし汁 ○豚カレー焼き ○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	米飯 すまし汁 魚盛合せ ” ○梅酢和え 沢あん 医ビークレリー	米飯 ○野菜スープ ○鶏トマトソース煮 ” ○サラダ 漬け物
	B				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	肉丼 , すまし汁 ○梅酢和え 沢あん 医ビークレリー	米飯 豚汁 魚レモン醤油焼 和ショウユ ○サラダ 漬け物
夕	A	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 医ビークレリー	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	米飯 ○鶏甘酢焼き 付け合せ ○カフラワー旨煮 お浸し 3ml醤油 1コ しば漬	雑穀ごはん ○さんま蒲焼 ポイルキャベツ ○かぶ酢の物 福神漬 ワインゼリー
	B				米飯 ○肉じゃが ○酢の物 漬け物 医淡雪	米飯 かき卵汁 ○豚サゲミソ焼 オクラ ○ひじき煮 白菜漬	米飯 ○魚おろし煮 ○カフラワー旨煮 お浸し 3ml醤油 1コ しば漬	雑穀ごはん ○メンチカツ キャベツ ○かぶ酢の物 10mlソース 福神漬 ワインゼリー