

A1 :一般食常菜1850

選択食メニュー表

		2月 1日(日)	2月 2日(月)	2月 3日(火)	2月 4日(水)	2月 5日(木)	2月 6日(金)	2月 7日(土)
朝	A	バターロール マーガリン ジャム ○和風ソー フルーツ 牛乳	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
	B	米飯 味噌汁 ○和風ソー 梅干 フルーツ 牛乳	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
昼	A	米飯 魚梅風味焼 大根田楽 お浸し 3ml醤油 1コ 豆乳プリン	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 福豆	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 △コンスーブ ○スコッチエッグ ポイルキャベツ サワヤカ和え 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
	B	○うどん ○カレー南蛮 茹卵 お浸し 3ml醤油 1コ 豆乳プリン	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 福豆	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 △コンスーブ ○酢豚 , サワヤカ和え	ナポリタン 茹卵 ○サラダ ○焼きポテト Dor-ゲルト
夕	A	米飯 吸物 ○鶏くわ焼き 黄金煮 ○酢の物	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 医ビローゼーリー	米飯 ○魚揚げ煮 ○酢の物 漬け物 医淡雪
	B	米飯 天ぷら おろし 天つゆ ○酢の物	米飯 味噌汁 ○豚和風オロソース ○煮付 アチャカブ	米飯 豆腐バーゲンソウ ○ぜんまい炒煮 楽京漬 フルーツ	米飯 沢煮椀 魚西京焼 くら ○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 医ビローゼーリー	米飯 ○肉じゃが ○酢の物 漬け物 医淡雪