

A1 :一般食常菜1850

選択食メニュー表

|   |   | 3月 1日(日)                                         | 3月 2日(月)                                              | 3月 3日(火)                                                  | 3月 4日(水)                                              | 3月 5日(木)                                              | 3月 6日(金)                                              | 3月 7日(土)                                        |
|---|---|--------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|
| 朝 | A | バターロール<br>マーガリン<br>ジャム<br>○和風ソー<br>フルーツ<br>牛乳    | バターロール<br>マーガリン<br>ジャム<br>ウイナー盛合せ<br>フルーツ<br>牛乳       | パン・レーズン<br>マーガリン<br>ジャム<br>Ca入チーズ<br>○サラダ<br>牛乳           | バターロール<br>マーガリン<br>ジャム<br>ツナスープ<br>フルーツ<br>牛乳         | パン・変わりパン<br>マーガリン<br>ジャム<br>洋風炒り卵<br>フルーツ<br>牛乳       | バターロール<br>マーガリン<br>ジャム<br>ポテトコンソメ煮<br>フルーツ<br>牛乳      | バターロール<br>マーガリン<br>ジャム<br>インゲンソテー<br>フルーツ<br>牛乳 |
|   | B | 米飯<br>味噌汁<br>○和風ソー<br>梅干<br>フルーツ<br>牛乳           | 米飯<br>味噌汁<br>白印元煮豆<br>しらす和え<br>梅干<br>牛乳               | 米飯<br>味噌汁<br>厚揚げ豆腐<br>マヨ醤油和え<br>梅干<br>牛乳                  | 米飯<br>味噌汁<br>高野たまご巻<br>甘酢和え<br>フルーツ<br>牛乳             | 米飯<br>味噌汁<br>洋風炒り卵<br>梅干<br>フルーツ<br>牛乳                | 米飯<br>味噌汁<br>そぼろ煮<br>梅干<br>フルーツ<br>牛乳                 | 米飯<br>味噌汁<br>インゲンソテー<br>のり佃煮<br>フルーツ<br>牛乳      |
| 昼 | A | 米飯<br>魚梅風味焼<br>大根田楽<br>お浸し<br>3ml醤油 1コ<br>豆乳プリン  | 米飯<br>○ハッシュドビーフ<br>,<br>○サラダ<br>福神漬<br>フルーツ           | 米飯<br>すまし汁<br>鶏玉風<br>○ゆず煮<br>○お浸し<br>3ml醤油 1コ<br>ひなあられ    | 米飯<br>○魚磯香フライ<br>せんきゃべツ<br>○フレンチサラダ<br>5mlソース<br>洋風漬け | 麦ごはん<br>とろろ汁<br>鶏山椒焼<br>○かか煮<br>即席漬                   | 米飯<br>△コンスーブ<br>○スコッチエッグ<br>ポイルキャベツ<br>ザワークハ和え<br>楽京漬 | 米飯<br>すまし汁<br>○豚カレー焼き<br>○付け合せ<br>○春雨和え物<br>沢あん |
|   | B | ○うどん<br>○カレー南蛮<br>茹卵<br>お浸し<br>3ml醤油 1コ<br>豆乳プリン | 米飯<br>○魚竜田揚げ<br>レモン<br>マッシュポテト<br>○サラダ<br>福神漬<br>フルーツ | ちらし寿司<br>すし種<br>すまし汁<br>○ゆず煮<br>○お浸し<br>5ml醤油 1コ<br>ひなあられ | 米飯<br>○ポークハワイアン<br>ポテトバター焼<br>○フレンチサラダ<br>洋風漬け        | 麦ごはん<br>とろろ汁<br>魚韓国風照焼<br>○かか煮<br>即席漬                 | 米飯<br>△コンスーブ<br>○酢豚<br>,<br>ザワークハ和え                   | ナポリタン<br>茹卵<br>○サラダ<br>○焼きポテト<br>Dor-ゲルト        |
| 夕 | A | 米飯<br>吸物<br>○鶏くわ焼き<br>黄金煮<br>○酢の物                | 米飯<br>味噌汁<br>○魚てり焼<br>○煮付<br>アチャカブ                    | 米飯<br>魚中華風煮<br>付け合せ<br>○ぜんまい炒煮<br>楽京漬<br>フルーツ             | 米飯<br>味噌汁<br>○つくね焼<br>○きんぴら<br>しば漬                    | 米飯<br>なめこ汁<br>魚塩焼<br>おろし<br>○煮付<br>○胡麻和え<br>3ml醤油 1コ  | 米飯<br>△ケンチン汁<br>○魚てり焼<br>付け合せ<br>○三杯酢<br>医ビローゼーリー     | 米飯<br>○魚揚げ煮<br>○酢の物<br>漬け物<br>医淡雪               |
|   | B | 米飯<br>天ぷら<br>おろし<br>天つゆ<br>○酢の物                  | 米飯<br>味噌汁<br>○豚和風オロソース<br>○煮付<br>アチャカブ                | 米飯<br>豆腐バーゲンソカ<br>○ぜんまい炒煮<br>楽京漬<br>フルーツ                  | 米飯<br>沢煮椀<br>魚西京焼<br>okra<br>○きんぴら<br>しば漬             | 米飯<br>なめこ汁<br>○豚カツ<br>付け合せ<br>レモン<br>○胡麻和え<br>10mlソース | 米飯<br>△ケンチン汁<br>○いか筒焼<br>付け合せ<br>○三杯酢<br>医ビローゼーリー     | 米飯<br>○肉じゃが<br>○酢の物<br>漬け物<br>医淡雪               |