

A1 一般食常菜1850

選択食メニュー表

		3月15日(日)	3月16日(月)	3月17日(火)	3月18日(水)	3月19日(木)	3月20日(金)	3月21日(土)
朝	A	バターロール マーガリン ジャム 洋風ポテト炒め フルーツ 牛乳	パン、レーズン マーガリン ジャム ミストローネ フルーツ 牛乳	バターロール マーガリン ジャム 盛り合わせ フルーツ 牛乳	バターロール マーガリン ジャム ビーフソテー フルーツ 牛乳	パン・変わりパン マーガリン ジャム 華風ソテー フルーツ 牛乳	バターロール 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 ポークビーンズ フルーツ 牛乳
	B	米飯 味噌汁 じゃが煮 ふりかけ フルーツ 牛乳	米飯 味噌汁 魚西京焼(小) 和え物 フルーツ 牛乳	米飯 味噌汁 白印元煮豆 真砂和え 梅干 牛乳	米飯 味噌汁 ビーフソテー 梅干 フルーツ 牛乳	米飯 味噌汁 華風ソテー 鮭でんぶ フルーツ 牛乳	米飯 味噌汁 かに厚巻卵 甘酢和え フルーツ 牛乳	米飯 味噌汁 炒煮 うぐいす豆 フルーツ 牛乳
昼	A	米飯 ○千草焼き ○くるみ和え ○甘酢漬 フルーツ	米飯 ○おろしハンバーグ ○ジャガ芋煮 白菜漬 フルーツ	山菜ごはん すまし汁 ○魚塩焼 おろし ○なます 3ml醤油 1コ	米飯 ○煮込み風 レモン酢 漬け物 医パインゼリー	米飯 味噌汁 魚みぞれ煮 ○おひたし ○大学芋 3ml醤油 1コ	米飯 ○味噌汁 ○田舎煮 ○ワサビ醤油和え ふりかけ おはぎ	米飯 野菜スープ ○魚カレー焼き ソテー ○南瓜サラダ 福神漬
	B	三色丼 ○くるみ和え ○甘酢漬 フルーツ	米飯 △さしみ 茶碗蒸し ○ジャガ芋煮 白菜漬 3ml醤油 1コ フルーツ	山菜ごはん すまし汁 ○松風焼 ○含煮 ○なます	米飯 ○ミックスフライ キャベツ レモン酢 漬け物 10mlソース 医パインゼリー	○うどん めんつゆ ○天ぷら 茹卵 ○おひたし 3ml醤油 1コ	米飯 ○味噌汁 ○魚塩麹焼き 付け合せ ○ワサビ醤油和え ふりかけ おはぎ	ハム卵サンドイッチ 野菜スープ Ca入チーズ トマト ヨーグルトかけ
夕	A	米飯 味噌汁 ○鶏磯香揚げ ○ソテー 漬け物	米飯 ○わかめスープ ○魚ゴマ風味焼 ソテー しらす和え 医ビーツゼリー	米飯 ○ポークビーンズ ソテー ○和風サラダ ふりかけ フルーツ	米飯 すまし汁 ○魚田 焼きポテト ○和え物 フルーツ	米飯 酒粕汁 ○豚辛子焼き ○炒め煮 かぶ漬	米飯 ○魚のフライ せんキャベツ ○サラダ 10mlソース 楽京漬 医淡雪	米飯 つくね照焼き ○かぶ酢の物 ○和え物 沢あん
	B	米飯 味噌汁 鮭マリネ風 ○ソテー 漬け物	米飯 ○わかめスープ ○中華盛合せ しらす和え 3ml醤油 1コ 辛子パック	米飯 ○魚刺イソラス ○和風サラダ ふりかけ フルーツ	米飯 スープ ○チキンキャップ ○ポテトサラダ しば漬	米飯 酒粕汁 ○魚生姜焼 ○炒め煮 かぶ漬	米飯 マカロニグラタン ○サラダ 楽京漬 医淡雪	米飯 ○鯖みそ煮 ○かぶ酢の物 ○和え物 沢あん