

A1 一般食常菜1850

選択食メニュー表

		3月22日(日)	3月23日(月)	3月24日(火)	3月25日(水)	3月26日(木)	3月27日(金)	3月28日(土)
朝	A	パン、レーズン マーガリン ジャム ジャーマンポテト フルーツ 牛乳	バターロール マーガリン ジャム 野菜炒め フルーツ 牛乳	バターロール マーガリン ジャム 白菜クリーム煮 フルーツ ヨーグルト	パン、変わりパン マーガリン ジャム ○ウインナーソー フルーツ 牛乳	バターロール マーガリン ジャム 洋風卵とじ フルーツ 牛乳	バターロール マーガリン ジャム ○チンゲン菜ソー フルーツ 牛乳	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
	B	米飯 味噌汁 そぼろ炒煮 梅干 フルーツ Dヨーグルト	米飯 味噌汁 野菜炒め ふりかけ フルーツ 牛乳	米飯 味噌汁 魚生姜煮(小) 華風和え フルーツ 牛乳	米飯 味噌汁 ○ウインナーソー 梅干 フルーツ 牛乳	米飯 味噌汁 卵とじ 梅干 フルーツ 牛乳	米飯 味噌汁 ○チンゲン菜ソー 梅干 フルーツ 牛乳	米飯 味噌汁 高野含煮 お浸し 3ml醤油 1コ フルーツ 牛乳
昼	A	米飯 すまし汁 ○鶏唐揚げ ○ベジタブルソー ○レモン和え 楽京漬 豆乳プリン	米飯 味噌汁 魚山椒焼 和シ ショウ1 ○うま煮 しば漬 青林檎ゼリー	米飯 豆腐チャンプル ○うずら豆 ○酢の物 漬け物	米飯 △華風スープ ○魚中華炒め ○サラダ しば漬	米飯 ○魚野菜アンガ ポテト ○サラダ 福神漬 医プリン	米飯 ○すまし汁 ○豚生姜焼 南瓜煮付 ○お浸し 3ml醤油 1コ	米飯 ○煮魚盛合せ ○ゴマ酢和え ふりかけ フルーツ
	B	米飯 クリームチャウダー 魚タルタルソース ○レモン和え 楽京漬	米飯 稲荷3太巻2 味噌汁 ○うま煮 ○酢の物 青林檐ゼリー	米飯 ○山かけ ○煮浸し ○酢の物 3ml醤油 1コ 医ミカンゼリー	スパゲッティ ミートソース ○サラダ フルーツ Dヨーグルト	米飯 ○カレー ○サラダ 福神漬 フルーツ	五目炊込飯 ○すまし汁 ○鯖塩焼き おろし ○お浸し 3ml醤油 1コ	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 ○魚煮合せ ○梅じそ和え 漬け物 フルーツ	米飯 ○ホククリソー 付け合せ ○マカロニサラダ ピクルス風 福神漬	米飯 △ノッペイ汁 ○魚塩焼 和シ ショウ1 ○炒め煮 楽京漬	米飯 ○豚味噌漬焼 ソー ○変り金平 沢あん 医ビーズゼリー	雑穀ごはん ○鶏治部煮 ○味噌炒め ゆかり和え	米飯 ○魚空揚げ レモン ○切コブ煮 3ml醤油 1コ 漬け物 フルーツ	米飯 すまし汁 ○八宝菜 ○辛子和え 楽京漬
	B	米飯 ○すきやき ○梅じそ和え 漬け物 フルーツ	米飯 魚チヌホイル焼 レモン ○マカロニサラダ ピクルス風	米飯 スープ ○ロースチキン ソー レモン ○トマトサラダ 楽京漬	米飯 魚ちり蒸し ホソ酢 ソー ○変り金平 沢あん 医ビーズゼリー	雑穀ごはん ○カレイ煮付 かつら ○味噌炒め ゆかり和え	米飯 ○鶏甘酢マヨソース キャベツ ○切コブ煮 漬け物 フルーツ	米飯 すまし汁 ○鮭南蛮漬 ○辛子和え 楽京漬