

A1 一般食常菜1850

選択食メニュー表

		4月 1日(水)	4月 2日(木)	4月 3日(金)	4月 4日(土)	4月 5日(日)	4月 6日(月)	4月 7日(火)
朝	A	バターロール マーガリン ジャム ○和風ソテー 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 ツアスプ 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 ホトコソメ煮 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 ○和風ソテー 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 そばろ煮 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 茄子田楽 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 鶏玉風 ○炒め煮 ○お浸し 3ml醤油 1コ	米飯 ○魚磯香フライ せんきゃべツ ○フレチサラダ 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 △コンスープ ○スコッチエッグ ポイルキャベツ 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	五目寿司 具 魚レモン焼き 茶碗蒸し ○お浸し 3ml醤油 1コ	米飯 ○ポークハワイアン ポテトバター焼 ○フレチサラダ 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 △コンスープ ○酢豚 、 ワヤカ和え	ナボリタン 茹卵 ○サラダ ○焼きポテト ヨーグルト
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 7チャラカブ	米飯 魚中華風煮 付け合せ ○ぜんまい炒煮 楽京漬 青林檎ゼリー	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 △ケンチ汁 ○魚てり焼 付け合せ ○三杯酢 医ビーズゼリー	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 ○豚和風オソソソース ○煮付 7チャラカブ	米飯 豆腐バーグアツカ ○ぜんまい炒煮 楽京漬 青林檎ゼリー	米飯 沢煮椀 魚西京焼 かつら ○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 △ケンチ汁 ○いか筒焼 付け合せ ○三杯酢 医ビーズゼリー	米飯 ○肉じゃが ○酢の物 漬け物 医淡雪