

A1 :一般食常菜1850

選択食メニュー表

		4月15日(水)	4月16日(木)	4月17日(金)	4月18日(土)	4月19日(日)	4月20日(月)	4月21日(火)
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、レースン マーガリン ジャム ミネストローネ 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 オーブンチーズ 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 and 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 ○魚のフライ せんきゃべツ ○サラダ 10ml ソース 楽京漬 医淡雪	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 and え ○甘酢漬 フルーツ	しそごはん ○魚山椒焼 付け合せソテー 茶碗蒸し ○ジャガ芋煮 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 きゃべツ 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 マカロネラタン ○サラダ 楽京漬 医淡雪	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 ○魚ごま風味焼 ソテー しらす和え 医ビーツゼリー	米飯 ○ポークビッチ 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 味噌汁 ○田舎煮 ○ワサビ醤油和え ふりかけ	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 辛子パッパ 医ビーツゼリー	米飯 ○魚刺身ソース ○和風サラダ ふりかけ フルーツ	米飯 スープ ○チキンチャップ ○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 ○味噌汁 ○魚塩麹焼き 付け合せ ○ワサビ醤油和え ふりかけ	米飯 ○鯖みそ煮 ○かぶ酢の物 ○和え物 沢あん