

A1 一般食常菜1850

選択食メニュー表

		5月 3日(日)	5月 4日(月)	5月 5日(火)	5月 6日(水)	5月 7日(木)	5月 8日(金)	5月 9日(土)
朝	A	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 ツクスフ 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 ポテトコンソメ煮 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	パン・変わりパン マーガリン ジャム ○卵ソテー フルーツ 牛乳	バターロール マーガリン ジャム カレースープ フルーツ 牛乳
	B	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	米飯 味噌汁 ○卵ソテー ナメおろし フルーツ 牛乳	米飯 味噌汁 ○含め煮 うぐいす豆 フルーツ 牛乳
昼	A	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 ○フレンチサラダ 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 三色花ゼリー	米飯 △コンスープ ○スコッチエッグ ポイルキャベツ ザヤカ和え 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	米飯 ○ボルシチ風 ツツラダ 楽京漬 フルーツ	米飯 すまし汁 魚盛合せ " ○梅酢和え 沢あん 医ビ-チゼリー
	B	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-カハワイアン ポテトバター焼 ○フレンチサラダ 洋風漬け	麦ごはん とろろ汁 魚韓国風照焼 ○かか煮 即席漬 三色花ゼリー	米飯 △コンスープ ○酢豚 ザヤカ和え	ナポリタン 茹卵 ○サラダ ○焼きポテト ヨーグルト	米飯 ○フライ キャベツ レモン ツツラダ 10mlソース 楽京漬 フルーツ	肉丼 すまし汁 ○梅酢和え 沢あん 医ビ-チゼリー
夕	A	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-チゼリー	米飯 ○魚揚げ煮 ○酢の物 漬け物 医淡雪	米飯 かき卵汁 鮭塩麹焼き 焼きねぎ ○ひじき煮 白菜漬	米飯 ○鶏甘酢焼き 付け合せ ○カリフラワー旨煮 お浸し 3ml醤油 1コ しば漬
	B	米飯 豆腐バーゲンカ ○ぜんまい炒煮 楽京漬 青林檎ゼリー	米飯 沢煮椀 魚西京焼 オクラ ○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-チゼリー	米飯 ○肉じゃが ○酢の物 漬け物 医淡雪	米飯 かき卵汁 ○豚サミツ焼 オクラ ○ひじき煮 白菜漬	米飯 ○魚おろし煮 ○カリフラワー旨煮 お浸し 3ml醤油 1コ しば漬