

A1 一般食常菜1850

選択食メニュー表

		5月10日(日)	5月11日(月)	5月12日(火)	5月13日(水)	5月14日(木)	5月15日(金)	5月16日(土)
朝	A	パン、レーズン マーガリン ジャム 華風サラダ フルーツ 牛乳	バターロール マーガリン ジャム 大豆ソテー フルーツ 牛乳	パン、クロワッサン マーガリン ジャム ○スープ 煮 ○オムレツ ヨーグルト	バターロール マーガリン ジャム ○ハムサラダ フルーツ 牛乳	バターロール マーガリン ジャム 卵モヤシソテー フルーツ 牛乳	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 ミニストローネ フルーツ 牛乳
	B	米飯 味噌汁 魚西京焼(小) 華風和え フルーツ 牛乳	米飯 味噌汁 大豆ソテー 梅干 フルーツ 牛乳	米飯 味噌汁 ○オムレツ 煮浸し 梅干 牛乳	米飯 味噌汁 酢醤油和え きんととき豆 フルーツ 牛乳	米飯 味噌汁 卵モヤシソテー ナ茸おろし フルーツ 牛乳	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
昼	A	米飯 ○野菜スープ ○鶏トマトソース煮 " ○サラダ 漬け物	米飯 ○すまし汁 ○鶏チーズ焼 レモン ○ポテト金平 しば漬	米飯 ○味噌汁 ○魚オイル焼 しし唐 焼きポテト ○炒煮 3ml醤油 10 沢あん	米飯 ○ケンチ汁 ○魚てり焼 付け合せ ○酢の物 楽京漬	米飯 ○魚立田揚 ポテト&ソテー レモン ○海藻サラダ 福神漬 豆乳プリン	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 ○シヤガ芋煮 白菜漬 フルーツ
	B	米飯 豚汁 魚レモン醤油焼 ポンショウ ○サラダ 漬け物	ツナ卵サンドイッチ スープ Ca入チーズ トマト フルーツ	米飯 ○味噌汁 コロッケ盛合せ キャベツ ○鶏野菜 5mlソース	焼きそば 茹卵 南瓜煮付 ○酢の物 医ミカンゼリー	米飯 ○ドライカレー ○海藻サラダ 福神漬 豆乳プリン	三色丼 , ○くるみ和え ○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 ○シヤガ芋煮 フルーツ
夕	A	雑穀ごはん ○さんま蒲焼 ポルキャベツ ○かぶ酢の物 福神漬 ワインゼリー	米飯 ○味噌汁 ○鯖生姜焼 おろし ○ナムル 3ml醤油 10 楽京漬 医プリン	米飯 変り鉄板焼 ○和風サラダ 漬け物 フルーツ	米飯 ロールキャベツソース ○社風味和え サツマ芋レモン煮 しば漬	米飯 みぞれ汁 ○和風豚ソテー ○茄子味噌炒め 大根押し漬	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
	B	雑穀ごはん ○モチカツ キャベツ ○かぶ酢の物 10mlソース 福神漬 ワインゼリー	米飯 ○麻婆豆腐 ○ナムル 杏仁豆腐	米飯 鮭チャンチャン焼 ○和風サラダ 漬け物 フルーツ	米飯 ○魚甘酢アツカ ○社風味和え サツマ芋レモン煮 しば漬	米飯 みぞれ汁 赤魚ミン漬 オクラ ○茄子味噌炒め 大根押し漬	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 10 辛子パック 医ビーツゼリー