

A1 一般食常菜1850

選択食メニュー表

		5月24日(日)	5月25日(月)	5月26日(火)	5月27日(水)	5月28日(木)	5月29日(金)	5月30日(土)
朝	A	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 ○ウイナーソーテ 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 ○チンゲン菜ソーテ 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	バターロール マーガリン ジャム たらこビーツ フルーツ 牛乳	パン・変わりパン マーガリン ジャム ○オムツ野菜添 フルーツ 牛乳
	B	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 ○ウイナーソーテ 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 ○チンゲン菜ソーテ 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	米飯 味噌汁 たらこビーツ 梅干 フルーツ 牛乳	米飯 味噌汁 ○オムツ ○かか和え フルーツ 牛乳
昼	A	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 ○魚野菜アソカゲ ポテ ○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	米飯 ポタージュ ○魚バジル焼 付け合せ レモン ○サラダ 福神漬	米飯 豆腐スープ ○豚ギョソス ○華風和え 楽京漬
	B	米飯 ○魚てり焼 付け合せ ○うずら豆 ○酢の物 漬け物 医ミソゼリー	スパゲッティ ミートソース ○サラダ フルーツ 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 ポテグラタン ○ミモザ風サラダ ふりかけ フルーツ	エビピラフ コンソメスープ ○チキンソテー 付け合せ ○サラダ フルーツ	米飯 卵豆腐ゆめ汁 ○魚甘辛煮 ○華風和え 楽京漬
夕	A	米飯 △ソッパイ汁 ○魚塩焼 和シ ショウ1 ○炒め煮 楽京漬	米飯 ○豚味噌漬焼 ソーテ ○変り金平 沢あん 医ビーツゼリー	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	米飯 味噌汁 ○ハンバーグ ソーテ ○くるみ and え 沢あん	米飯 ○魚キノコソーテ 大豆サツマゲ煮 ○マロニ酢の物
	B	米飯 スープ ○ロースチキン ソーテ レモン ○トマトサラダ 楽京漬	米飯 卵豆腐魚盛合せ ポソ酢 ○変り金平 沢あん 医ビーツゼリー	雑穀ごはん ○かき煮付 オクラ ○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	米飯 味噌汁 ○豆腐卵煮込 ○くるみ and え 沢あん	米飯 ○麻婆茄子 ○マロニ酢の物 ○青梗菜塩炒