

A1 :一般食常菜1850

選択食メニュー表

		6月28日(日)	6月29日(月)	6月30日(火)	7月 1日(水)	7月 2日(木)	7月 3日(金)	7月 4日(土)
朝	A	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 タコピーフン フルーツ 牛乳	パン 変わりパン マーガリン ジャム ○オムレツ野菜添 フルーツ 牛乳	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 ツアスブ フルーツ 牛乳
	B	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 タコピーフン 梅干 フルーツ 牛乳	米飯 味噌汁 ○オムレツ ○かか和え フルーツ 牛乳	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
昼	A	米飯 ○煮魚盛合せ ○ゴマ酢和え ふりかけ フルーツ	米飯 ポータージュ ○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 ○豚しゃぶソース ○華風和え 楽京漬	米飯 魚梅風味焼 大根田楽 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 ○フレンチサラダ 5mlソース 洋風漬け
	B	米飯 ポテトがら ○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 卵豆腐ソテー ○魚甘辛煮 ○華風和え 楽京漬	中華めん 中華つゆ 盛合せ トマト 辛子パック 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 ○フレンチサラダ 洋風漬け
夕	A	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 ソテー ○くるみ和え 沢あん	米飯 ○魚キノコソテー 大豆ツマアゲ 煮 ○マロニー酢の物	米飯 吸物 ○鶏かわ焼き 黄金煮 ○酢の物	米飯 味噌汁 ○魚てり焼 パセリ 冬瓜アンカ しば漬	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
	B	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 ○くるみ和え 沢あん	米飯 ○麻婆茄子 ○マロニー酢の物 ○青梗菜塩炒	米飯 天ぷら おろし 天つゆ ○酢の物	米飯 味噌汁 ○豚和風オリーブソース 冬瓜アンカ しば漬	米飯 豆腐バーゲンカ ○ぜんまい炒煮 オクラ 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