

A1 :一般食常菜1850

選択食メニュー表

		8月23日(日)	8月24日(月)	8月25日(火)	8月26日(水)	8月27日(木)	8月28日(金)	8月29日(土)
朝	A	バターロール マーガリン ジャム 野菜炒め フルーツ 牛乳	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 ○ウインナーソー 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 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 たらこビーフン フルーツ 牛乳
	B	米飯 味噌汁 野菜炒め ふりかけ フルーツ 牛乳	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 ○ウインナーソー 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 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 たらこビーフン 梅干 フルーツ 牛乳
昼	A	米飯 味噌汁 魚山椒焼 和シ ショウ1 ○うま煮 しば漬 青林檎ゼリー	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 ○魚野菜アソケ ポト ○サラダ 福神漬 医ブリン	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
	B	稲荷3太巻2 味噌汁 ○うま煮 ○酢の物 青林檎ゼリー	米飯 ○魚てり焼 付け合せ ○うずら豆 ○酢の物 漬け物 医ミカンゼリー	スパゲッティ ミートソース ○サラダ フルーツ D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 ポテトグラタン ○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 ○チキンソーテー 付け合せ ○サラダ フルーツ
夕	A	米飯 ○ホークチー 付け合せ ○マカニサラダ ピクルス風 福神漬	米飯 △ノッペイ汁 ○魚塩焼 和シ ショウ1 ○炒め煮 楽京漬	米飯 ○豚味噌漬焼 ソー ○変り金平 沢あん 医ビークゼリー	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 ○くるみ and え 沢あん
	B	米飯 魚チーズ焼 レモン ○マカニサラダ ピクルス風	米飯 スープ ○ロースチキン ソー レモン ○トマトサラダ 楽京漬	米飯 卵豆腐魚盛合せ ポン酢 ○変り金平 沢あん 医ビークゼリー	雑穀ごはん ○カレー煮付 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