

A1 :一般食常菜1850

選択食メニュー表

		8月30日(日)	8月31日(月)	9月 1日(火)	9月 2日(水)	9月 3日(木)	9月 4日(金)	9月 5日(土)
朝	A	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 ソテー 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 ツナスープ 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
	B	米飯 味噌汁 ○オムレツ ○かか和え フルーツ 牛乳	米飯 味噌汁 ソテー ふりかけ 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	米飯 味噌汁 洋風炒り卵 梅干 フルーツ 牛乳
昼	A	米飯 豆腐スープ ○豚しゃぶソース ○華風和え 楽京漬	米飯 すまし汁 魚香味焼 付け合わせ ○甘酢漬 しば漬	米飯 魚梅風味焼 茄子田楽 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	麦ごはん とろろ汁 鶏山椒焼 ○かか煮 即席漬
	B	米飯 卵豆腐ソウメン汁 ○魚甘辛煮 ○華風和え 楽京漬	米飯 ○トマトスープ 焼売 5コ せんきゃべツ ○甘酢漬 3ml醤油 1コ 辛子パック	米飯 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	麦ごはん とろろ汁 魚韓国風照焼 ○かか煮 即席漬
夕	A	米飯 ○魚キノコソテー 大豆サツマゲ煮 ○マロニー酢の物	米飯 ○豚南部焼き ソテー ○炒煮 漬け物 医パインゼリー	米飯 吸物 ○鶏くわ焼き 黄金煮 ○酢の物	米飯 味噌汁 ○魚てり焼 パセリ 冬瓜アツカ 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	米飯 なめこ汁 魚塩焼 おろし ○煮付 ○胡麻和え 3ml醤油 1コ
	B	米飯 ○麻婆茄子 ○マロニー酢の物 ○青梗菜塩炒	米飯 鮭味噌焼 ○炒煮 漬け物 医パインゼリー	米飯 天ぷら おろし 天つゆ ○酢の物	米飯 味噌汁 ○豚和風オロシソース 冬瓜アツカ しば漬	米飯 豆腐バーグアツカ ○ぜんまい炒煮 楽京漬 青林檎ゼリー	米飯 沢煮椀 魚西京焼 かつら ○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