

A1 :一般食常菜1850

選択食メニュー表

		9月13日(日)	9月14日(月)	9月15日(火)	9月16日(水)	9月17日(木)	9月18日(金)	9月19日(土)
朝	A	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 卵モヤシソー フルーツ 牛乳	バターロール マーガリン ジャム 洋風ホ [°] ト炒め フルーツ 牛乳	パン、レースン マーガリン ジャム ミネストローネ フルーツ 牛乳	バターロール マーガリン ジャム 盛り合わせ フルーツ 牛乳	バターロール マーガリン ジャム ビーフンソー フルーツ 牛乳	パン・変わりパン マーガリン ジャム 華風ソー フルーツ 牛乳
	B	米飯 味噌汁 酢醤油和え きんとき豆 フルーツ 牛乳	米飯 味噌汁 卵モヤシソー 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	米飯 味噌汁 白印元煮豆 真砂和え 梅干 牛乳	米飯 味噌汁 ビーフンソー 梅干 フルーツ 牛乳	米飯 味噌汁 華風ソー 鮭でんぶ フルーツ 牛乳
昼	A	米飯 ○ケンチン汁 ○魚てり焼 付け合せ ○酢の物 楽京漬	米飯 ○魚立田揚 ホ [°] ト&ソー 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 ○ジャガ芋煮 白菜漬 フルーツ	山菜ごはん 、 すまし汁 ○魚塩焼 おろし ○なます 3ml醤油 1コ	米飯 ○煮込み風 レモン酢 漬け物 医ハ [°] インゼリー	米飯 味噌汁 魚みぞれ煮 ○おひたし ○大学芋 3ml醤油 1コ
	B	焼きそば 茹卵 南瓜煮付 ○酢の物 医ミ [°] 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 付け合せソー 茶碗蒸し ○ジャガ芋煮 フルーツ	山菜ごはん 、 すまし汁 ○松風焼 ○含煮 ○なます	米飯 ○ミックスフライ キャベツ レモン酢 漬け物 10mlソース 医ハ [°] インゼリー	そば めんつゆ ○天ぷら 茹卵 ○おひたし 3ml醤油 1コ ○薬味
夕	A	米飯 ロー [°] キャベツ白ソース ○ネギ風味和え サツマ芋 [°] レモン煮 しば漬	米飯 みぞれ汁 ○和風豚ソー ○茄子味噌炒め 大根押し漬	米飯 味噌汁 ○鶏磯香揚げ ○ソー 漬け物	米飯 ○わかめスープ ○魚ゴマ風味焼 ソー しらす和え 医ヒ [°] ーチゼリー	米飯 ○ホ [°] ークヒ [°] カタ ソー ○和風サラダ ふりかけ フルーツ	米飯 すまし汁 ○魚田 焼きホ [°] ト ○和え物 フルーツ	米飯 冬瓜汁 ○豚辛子焼き ○炒め煮 かぶ漬
	B	米飯 ○魚甘酢ア [°] ンカケ ○ネギ風味和え サツマ芋 [°] レモン煮 しば漬	米飯 みぞれ汁 赤魚ミ [°] リ漬 カラ ○茄子味噌炒め 大根押し漬	米飯 味噌汁 鮭マリネ風 ○ソー 漬け物	米飯 ○わかめスープ ○中華盛合せ しらす和え 3ml醤油 1コ 辛子バック 医ヒ [°] ーチゼリー	米飯 ○魚 [°] イトソース ○和風サラダ ふりかけ フルーツ	米飯 スープ ○キンチャップ [°] ○ホ [°] トサラダ しば漬	米飯 冬瓜汁 ○魚生姜焼 ○炒め煮 かぶ漬