

A1 :一般食常菜1850

選択食メニュー表

		10月25日(日)	10月26日(月)	10月27日(火)	10月28日(水)	10月29日(木)	10月30日(金)	10月31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	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 ○チンゲン菜ソテー 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	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
	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 卵とじ 梅干 フルーツ 牛乳	米飯 味噌汁 ○チンゲン菜ソテー 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	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
昼	A	米飯 豆腐チャンプル ○うずら豆 ○酢の物 しば漬	米飯 ○魚野菜アソケ ポテト ○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 ○豚キムチソース ○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
	B		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 ○チキンソテー 付け合せ ○サラダ フルーツ	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
夕	A	米飯 △ノッペイ汁 ○魚塩焼 和シ ショウ1 ○炒め煮 楽京漬	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 ソテー ○くるみ and え 沢あん	米飯 ○魚キムチソテー 大豆サツマアゲ煮 ○マロニ酢の物	米飯 ○豚南部焼き ソテー ○炒煮 漬け物 医パインゼリー
	B	米飯 スープ ○ロースチキン ソテー レモン ○トマトサラダ 楽京漬	雑穀ごはん ○カレイ煮付 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 ○おでん ○くるみ and え 辛子パック 沢あん	米飯 ○麻婆茄子 ○マロニ酢の物 ○青梗菜塩炒	米飯 鮭味噌焼 ○炒煮 漬け物 医パインゼリー