A1　:一般食常菜1850

選択食メニュー表

		11月 1日(日)	11月 2日(月)	11月 3日(火)	11月 4日(水)	11月 5日(木)	11月 6日(金)	11月 7日(土)
朝	A	ﾊﾞﾀｰﾛｰﾙ ﾏｰｶﾞﾘﾝ ｼﾞｬﾑ ○和風ｿﾃｰ ﾌﾙｰﾂ 牛乳	ﾊﾞﾀｰﾛｰﾙ ﾏｰｶﾞﾘﾝ ｼﾞｬﾑ ｳｲﾝﾅｰ盛合せ ﾌﾙｰﾂ 牛乳	ﾊﾟﾝ.ﾚｰｽﾞﾝ ﾏｰｶﾞﾘﾝ ｼﾞｬﾑ Ca入ﾁｰｽﾞ ○ｻﾗﾀﾞ 牛乳	ﾊﾞﾀｰﾛｰﾙ ﾏｰｶﾞﾘﾝ ｼﾞｬﾑ ﾂﾅｽｰﾌﾟ ﾌﾙｰﾂ 牛乳	ﾊﾟﾝ･変わりﾊﾟﾝ ﾏｰｶﾞﾘﾝ ｼﾞｬﾑ 洋風炒り卵 ﾌﾙｰﾂ 牛乳	ﾊﾞﾀｰﾛｰﾙ ﾏｰｶﾞﾘﾝ ｼﾞｬﾑ ﾎﾟﾃﾄｺﾝｿﾒ煮 ﾌﾙｰﾂ 牛乳	ﾊﾞﾀｰﾛｰﾙ ﾏｰｶﾞﾘﾝ ｼﾞｬﾑ ｲﾝｹﾞﾝｿｿﾃｰ ﾌﾙｰﾂ 牛乳
	B	米飯 味噌汁 ○和風ｿﾃｰ 梅びしお ﾌﾙｰﾂ 牛乳	米飯 味噌汁 白印元煮豆 しらす和え 梅びしお 牛乳	米飯 味噌汁 厚揚豆腐 ﾏﾖ醤油和え 梅びしお 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 梅びしお ﾌﾙｰﾂ 牛乳	米飯 味噌汁 そぼろ煮 梅びしお ﾌﾙｰﾂ 牛乳	米飯 味噌汁 ｲﾝｹﾞﾝｿｿﾃｰ のり佃煮 ﾌﾙｰﾂ 牛乳
昼	A	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 ○ﾊｯｼｭﾄﾞﾋﾞｰﾌ ’ ○ｻﾗﾀﾞ 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 せんｷｬﾍﾞﾂ ○ﾌﾚﾝﾁｻﾗﾀﾞ 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	米飯 △ｺｰﾝｽｰﾌﾟ ○ｽｺｯﾁｴｯｸﾞ ﾎﾞｲﾙｷｬﾍﾞﾂ ｻﾜﾔｶ和え 楽京漬	米飯 すまし汁 ○豚ｶﾚｰ焼き ○付け合せ ○春雨和え物 沢あん
	B	○うどん ○ｶﾚｰ南蛮 茹卵 お浸し 3ml醤油 1ｺ 豆乳プリン	米飯 ○魚竜田揚げ ﾚﾓﾝ ﾏｯｼｭﾎﾟﾃﾄ ○ｻﾗﾀﾞ 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 ○ﾎﾟｰｸﾊﾜｲｱﾝ ﾎﾟﾃﾄﾊﾞﾀｰ焼 ○ﾌﾚﾝﾁｻﾗﾀﾞ 洋風漬け	麦ごはん とろろ汁 魚韓国風照焼 ○かか煮 即席漬	米飯 △ｺｰﾝｽｰﾌﾟ ○酢豚 ’ ｻﾜﾔｶ和え	ナポリタン 茹卵 ○ｻﾗﾀﾞ ○焼きﾎﾟﾃﾄ Dﾖｰｸﾞﾙﾄ
夕	A	米飯 吸物 ○鶏くわ焼き 黄金煮 ○酢の物	米飯 味噌汁 ○魚てり焼 ○煮付 ｱﾁｬﾗｶﾌﾞ	米飯 魚中華風煮 付け合せ ○ぜんまい炒煮 楽京漬 青林檎ｾﾞﾘｰ	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	米飯 △ｹﾝﾁﾝ汁 ○魚てり焼 付け合せ ○三杯酢 医ﾋﾟｰﾁｾﾞﾘｰ	米飯 ○魚揚げ煮 ○酢の物 漬け物 医淡雪
	B	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 ○煮付 ｱﾁｬﾗｶﾌﾞ	米飯 豆腐ﾊﾞｰｸﾞｱﾝｶｹ ○ぜんまい炒煮 楽京漬 青林檎ｾﾞﾘｰ	米飯 沢煮椀 魚西京焼 ｵｸﾗ ○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	米飯 △ｹﾝﾁﾝ汁 ○いか筒焼 付け合せ ○三杯酢 医ﾋﾟｰﾁｾﾞﾘｰ	米飯 ○肉じゃが ○酢の物 漬け物 医淡雪