A1　:一般食常菜1850

選択食メニュー表

		11月 8日(日)	11月 9日(月)	11月10日(火)	11月11日(水)	11月12日(木)	11月13日(金)	11月14日(土)
朝	A	ﾊﾟﾝ･変わりﾊﾟﾝ ﾏｰｶﾞﾘﾝ ｼﾞｬﾑ ○卵ｿﾃｰ ﾌﾙｰﾂ 牛乳	ﾊﾞﾀｰﾛｰﾙ ﾏｰｶﾞﾘﾝ ｼﾞｬﾑ ｶﾚｰｽｰﾌﾟ ﾌﾙｰﾂ 牛乳	ﾊﾟﾝ.ﾚｰｽﾞﾝ ﾏｰｶﾞﾘﾝ ｼﾞｬﾑ 華風ｻﾗﾀﾞ ﾌﾙｰﾂ 牛乳	ﾊﾞﾀｰﾛｰﾙ ﾏｰｶﾞﾘﾝ ｼﾞｬﾑ 大豆ｿﾃｰ ﾌﾙｰﾂ 牛乳	ﾊﾟﾝ.ｸﾛﾜｯｻﾝ ﾏｰｶﾞﾘﾝ ｼﾞｬﾑ ○ｽｰﾌﾟ煮 ○ｵﾑﾚﾂ ﾖｰｸﾞﾙﾄ	ﾊﾞﾀｰﾛｰﾙ ﾏｰｶﾞﾘﾝ ｼﾞｬﾑ ○ﾊﾑｻﾗﾀﾞ ﾌﾙｰﾂ 牛乳	ﾊﾞﾀｰﾛｰﾙ ﾏｰｶﾞﾘﾝ ｼﾞｬﾑ 卵ﾓﾔｼｿﾃｰ ﾌﾙｰﾂ 牛乳
	B	米飯 味噌汁 ○卵ｿﾃｰ ﾅﾒｺおろし ﾌﾙｰﾂ 牛乳	米飯 味噌汁 ○含め煮 うぐいす豆 ﾌﾙｰﾂ 牛乳	米飯 味噌汁 魚西京焼(小) 華風和え ﾌﾙｰﾂ 牛乳	米飯 味噌汁 大豆ｿﾃｰ 梅びしお ﾌﾙｰﾂ 牛乳	米飯 味噌汁 ○ｵﾑﾚﾂ 煮浸し 梅びしお 牛乳	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 卵ﾓﾔｼｿﾃｰ ﾅﾒ茸おろし ﾌﾙｰﾂ 牛乳
昼	A	米飯 ○ボルシチ風 ﾂﾅｻﾗﾀﾞ 楽京漬 ﾌﾙｰﾂ	米飯 すまし汁 魚盛合せ 〃 ○梅酢和え 沢あん 医ﾋﾟｰﾁｾﾞﾘｰ	米飯 ○野菜ｽｰﾌﾟ ○鶏ﾄﾏﾄｿｰｽ煮 〃 ○ｻﾗﾀﾞ 漬け物	米飯 ○すまし汁 ○鶏ﾁｰｽﾞ焼 ﾚﾓﾝ ○ﾎﾟﾃﾄ金平 しば漬	米飯 ○味噌汁 ○魚ｵｲﾙ焼 しし唐 焼きﾎﾟﾃﾄ ○炒煮 3ml醤油 1ｺ 沢あん	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 ﾎﾟﾃﾄ&ｿﾃｰ ﾚﾓﾝ ○海藻ｻﾗﾀﾞ 福神漬 豆乳プリン
	B	米飯 ○フライ ｷｬﾍﾞﾂ ﾚﾓﾝ ﾂﾅｻﾗﾀﾞ 10mlｿｰｽ 楽京漬 ﾌﾙｰﾂ	肉丼 〃 すまし汁 ○梅酢和え 沢あん 医ﾋﾟｰﾁｾﾞﾘｰ	米飯 豚汁 魚ﾚﾓﾝ醤油焼 ｵﾛｼ　ｼｮｳﾕ1 ○ｻﾗﾀﾞ 漬け物	ﾂﾅ卵ｻﾝﾄﾞｲｯﾁ ｽｰﾌﾟ Ca入ﾁｰｽﾞ ﾄﾏﾄ ﾌﾙｰﾂ	米飯 ○味噌汁 ｺﾛｯｹ盛合せ ｷｬﾍﾞﾂ ○鶏野菜 5mlｿｰｽ	焼きそば 茹卵 南瓜煮付 ○酢の物 医ﾐｶﾝｾﾞﾘｰ	米飯 ○ﾄﾞﾗｲｶﾚｰ ○海藻ｻﾗﾀﾞ 福神漬 豆乳プリン
夕	A	米飯 かき卵汁 鮭塩麹焼き 焼きねぎ ○ひじき煮 白菜漬	米飯 ○鶏甘酢焼き 付け合せ ○ｶﾘﾌﾗﾜｰ旨煮 お浸し 3ml醤油 1ｺ しば漬	雑穀ごはん ○さんま蒲焼 ﾎﾞｲﾙｷｬﾍﾞﾂ ○かぶ酢の物 福神漬 ﾜｲﾝｾﾞﾘｰ	米飯 ○味噌汁 ○鯖生姜焼 おろし ○ﾅﾑﾙ 3ml醤油 1ｺ 楽京漬 医ﾌﾟﾘﾝ	米飯 変り鉄板焼 ○和風ｻﾗﾀﾞ 漬け物 ﾌﾙｰﾂ	米飯 ﾛｰﾙｷｬﾍﾞﾂ白ｿｰｽ ○ﾈｷﾞ風味和え ｻﾂﾏ芋ﾚﾓﾝ煮 しば漬	米飯 みぞれ汁 ○和風豚ｿﾃｰ ○茄子味噌炒め 大根押し漬
	B	米飯 かき卵汁 ○豚ﾈｷﾞﾐｿ焼 ｵｸﾗ ○ひじき煮 白菜漬	米飯 ○魚おろし煮 ○ｶﾘﾌﾗﾜｰ旨煮 お浸し 3ml醤油 1ｺ しば漬	雑穀ごはん ○ﾒﾝﾁｶﾂ ｷｬﾍﾞﾂ ○かぶ酢の物 10mlｿｰｽ 福神漬 ﾜｲﾝｾﾞﾘｰ	米飯 ○麻婆豆腐 ○ﾅﾑﾙ 杏仁豆腐	米飯 鮭ﾁｬﾝﾁｬﾝ焼 ○和風ｻﾗﾀﾞ 漬け物 ﾌﾙｰﾂ	米飯 ○魚甘酢ｱﾝｶｹ ○ﾈｷﾞ風味和え ｻﾂﾏ芋ﾚﾓﾝ煮 しば漬	米飯 みぞれ汁 赤魚ﾐﾘﾝ漬 ｵｸﾗ ○茄子味噌炒め 大根押し漬