



© dak



©DESIGNALIKE

# メニュー表

		7月26日(月)	7月27日(火)	7月28日(水)	7月29日(木)	7月30日(金)	7月31日(土)	8月1日(日)
朝	A	食パン100g 仔ゴジヤム ミネストローネ(ハム) 果物缶(黄桃) 牛乳200	米飯 三度胡麻和え 大根とがんもの煮物 みそ汁(タマネギ・エノキ) 果物(マンゴ-)	イチゴツイスト 二色サラダ たまごサラダ 果物缶(みかん) 牛乳200	米飯 白菜の土佐和え そうめん汁 果物缶(白桃)	米飯 白菜人参の煮浸し 朝 温泉卵 果物缶(リンゴ) みそ汁(大根)	ミニシヨコツイスト コンソメスープ煮(ハム)2 果物缶(みかん) 牛乳200	米飯 ブロッコリーのコマ和え朝 鰯の生姜煮(2尾) 果物(バナナ) みそ汁(タマネギ・イモ)
昼	A	米飯 三色丼(肉30卵30) 丼(納豆ソウ) 中華風奴1/8 1/2 添・みそドレッシングP 清汁(カボチャ・ササギ) ヨーグルトゼリー(ミカン)	米飯 鮭マヨネーズ焼60g南瓜 茄子味噌炒め1/2 納豆草の胡麻和え 中華スープ(豆腐)	米飯 うなぎ風蒲焼 ポイルサラダ(ササミ) 添・マヨネーズパック(10) 春雨の煮物 みそ汁(里芋・葱)	米飯 鶏肉和イソソースかけ60 小松菜の酢みそ和え 抹茶ゼリー小倉あん 清汁(切麩・みつば)	米飯 赤魚の煮魚(三度) 煮物(油揚げ・芋)②1/2 小松菜辛子マヨ和え 赤だし(板ふ・三つ葉)	米飯 鯖の竜田揚げ60 ミモザサラダ 添・マヨネーズパック(10) 高野の煮付け みそ汁(ワケサギ)	米飯 鶏のオープン焼60 添・ウスターソースパック オイスター炒め 果物缶(黄桃) 冷小豆トシ(ミヨウガ)
夕	A	米飯 白身魚味付ムニエル60 豚肉ジャガ1/2 ブロッコリーのかか和え 昆布佃煮	米飯 焼肉風50 白菜(チーズ)サラダ1/2 添・ソースドレッシングP 大根の煮物② みじん饅たくあん	米飯 松風焼③ 八宝菜1/2 胡瓜と茗荷の酢の物 刻みしば漬け	米飯 エビフライ(2ヶ) 添・タルタルソース 南瓜サラダ(チーズ) 冬瓜のくず煮 みじん饅たくあん	米飯 チンジャオロース(豚)50 春雨サラダ1/2 添・ゴマ醤油ドレッシング 煮豆(金時豆) しその実漬け	米飯 時雨煮3(牛・イモ)50 ハンパナス-2(蟹) 1/2 ひじき炒り煮 ピーマン漬	米飯 揚魚 和イソソースかけ 豆腐サラダ2 1/8 添・和風ドレッシングパック かか煮(じゃが芋) 昆布佃煮



介護付有料老人ホーム  
あいらの杜 宇治五ヶ庄