

# 8月

# メニュー表

		8月 9日(月)	8月10日(火)	8月11日(水)	8月12日(木)	8月13日(金)	8月14日(土)	8月15日(日)
朝	A	米飯 白菜の土佐和え そうめん汁 果物缶(白桃)	食パン100g 仔ゴシヤム 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(タネキ・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 白菜人参の煮浸し 朝 温泉卵 みそ汁(大根) 果物缶(リンゴ)	ミニヨーグルト コンマス-フ 煮(ハム)2 果物缶(みかん) 牛乳200	米飯 大根の煮物 鯛の生姜煮(2尾) みそ汁(タネキ・イモ) 果物缶(みかん)
昼	A	米飯 時雨煮(豚南瓜)60 ポイルサラダ(加ニ身)1/2 添・マヨネズ・パッ(10) 八宝菜風③ かきたま汁②	米飯 鯖の柚子みそ焼 スパゲティサラダ1/2 サザンドレッシング15g 豆乳ゼリー(コア) みそ汁(なす)	米飯 鶏の照焼(ヒ-マン)60 南瓜サラダ(マヨネズ)1/2 冬瓜と海老のくず煮 中華スープ(ハクサイ)	米飯 さば塩焼60 添しょうゆパック 春雨サラダ(ツナ)1/2 添・ゴマ醬油ドレッシング 杏仁豆腐2 清汁(ふ・ねぎ)	米飯 鶏肉焼肉イトリス⑤ 酢物(鮭キャベツ)1/2 豆腐チャンプル 大根卸しの中華スープ	米飯 エビカツ(添ブロッコリー) 添・ウスターソースパック 八宝菜風(卵) りんごゼリー ② かき玉汁	米飯 牛オスターソース炒め50 春雨サラダ(ササミ)② 大豆の煮物② 福 味噌汁(南瓜・葱)
夕	A	米飯 白身魚のオープン焼90 添・ウスターソースパック キャベツの炒め物1/2② 高野の揚げ煮 ピーマン漬	米飯 松風焼③ 煮物(油揚げ・芋)②1/2 胡瓜と茗荷の酢の物 しその実漬け	米飯 赤魚のおろし煮 酢シ和え油揚げ1/2 春雨の煮物 みじん鯉たくあん	米飯 オムレツ海賊ソース 里芋そぼろ煮1/2② 揚げの胡麻酢和え ピーマン漬	米飯 鯖幽庵焼60 市松煮(ジャガ)1/2 トマトサラダ 添・マヨネズ・パッ(10) しその実漬け	米飯 豚肉の生姜煮 マカロニサラダ(キャベツ)1/2 添・マヨネズ・パッ(10) 南瓜の煮付 ピーマン漬	米飯 鮭の塩麹漬焼60 卵豆腐 かか煮(イモ)② 刻みしば漬け

介護付有料老人ホーム

あいらの杜 宇治五ヶ庄