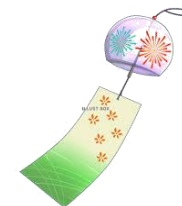




食事メニュー表



		8月16日(月)	8月17日(火)	8月18日(水)	8月19日(木)	8月20日(金)	8月21日(土)	8月22日(日)
朝	A	カスタードクリームパン(85) 野菜サラダ 添・和風ドレッシングパック コンソメスープ(玉葱) 果物缶(白桃)	米飯 ミニステーキ(ハム) 切干煮 軟 みそ汁(白菜・ネギ) 果物缶(黄桃)	そぼろパン キャベツ味噌味ソー 果物(マンゴー) 牛乳200	米飯 和え物(ブロッコリ)朝 だし巻き1/6 みそ汁(キリフ・わかめ) 果物缶(みかん)	そぼろパン ねおんサラダ 添・和風ドレッシングパック コーンポタージュスープ 果物缶(リンゴ)	米飯 コンソメスープ煮(ハム)2 鰯の梅煮(2尾) 清汁(わかめ・キリフ) 果物缶(みかん)	ミ抹茶ツイスト 大根サラダ 添・青じそドレッシング 果物(みかん) 牛乳200
昼	A	米飯 卸し揚煮魚(三度)60③ キャベツとアゲの辛し和 果物缶(みかん) みそ汁(ジャガタマキ)	米飯 煮込みハンバーグ② ホトサラダ②1/2 田楽(揚げナス三度)② 中華スープ(白菜)	米飯 衣笠井 蒸肉シューマイ(2ヶ付) 添しょうゆバック みかんゼリー(みかん缶) 赤だし(豆腐・葱)	米飯 鯖の味噌付け焼 炊合せ(カンモ・里・ニン) キャベツ大葉和え物 清汁(とろろ・ねぎ)	米飯 ビーフシュー⑤ 卵ネギサラダ③1/2 添・マヨネーズパック(10) カビステリー	米飯 白身魚のチーズ焼き60 市松煮(キャベ) じゃこおろし 添しょうゆバック けんちん汁	米飯 鯖カツ カルルソース(15) 筑前煮(厚焼)① 1/2 卵豆腐 みそ汁(アゲ・ネギ)
夕	A	米飯 鶏肉のチーズ焼60 白菜サラダ(卵)1/2 サザンドレッシング15g 冬瓜のコンソメ煮 昆布佃煮	米飯 白身魚/香味ソース 炒り豆腐 1/2 酢の物(大根) ビーマン漬	米飯 白身魚の竜田揚げ③ ホトサラダP軟1/2 添・マヨネーズパック(10) 切干大根(厚焼) みじん刻たくあん	米飯 豚肉トマトソースかけ 豆腐サラダ1/2 添・ゴマ醤油ドレッシング さつま芋のレモン煮 刻みしば漬け	米飯 鯖の煮付60(冬瓜)① 野菜炒め⑦1/2 オクラの梅肉和え② 昆布佃煮	米飯 春巻き2コ(三度豆) 添・からしパック 蟹豆腐1/8 トマトサラダ 添・マヨネーズパック(10) 刻みしば漬け	米飯 蒸魚野菜あんかけ1 マカロニサラダ(マヨ) 1/2 茄子の揚げ浸し みじん刻たくあん



介護付有料老人ホーム

あいらの杜 宇治五ヶ庄