



# 食事メニュー表



		8月23日(月)	8月24日(火)	8月25日(水)	8月26日(木)	8月27日(金)	8月28日(土)	8月29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(タマキ・エノキ) 果物(マンゴー)	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 みそ汁(大根) 果物缶(リンゴ)	ミニ黒糖ツイスト コンソメスープ煮(ハム)2 果物缶(みかん) 牛乳200
昼	A	米飯 鯖照焼き(大根) サラダ(ホイル野菜・卵)1/2 添・シーザードレッシングP マーボー豆腐 みそ汁(フ・ネ)	米飯 三色丼(肉30卵30) 丼(ホイルソウ) 中華風奴1/8 1/2 添・みそドレッシングP 清汁(カマボコ・ネギ) 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 ホイル草の胡麻和え 中華スープ(豆腐)	米飯 オムレツマトソース 60 ホイルサラダ(カニ)1/2 添・マヨネーズパック(10) 春雨の煮物 みそ汁(里芋・葱)	米飯 鶏肉ホワイトソースかけ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 白身魚/香味ソース 中華煮(厚焼) 大根大葉和え物 赤だし(板ふ・三つ葉)	米飯 赤魚の煮魚60(大根) 豆腐サラダ2 添・みそドレッシングP さつまいものレモン煮 けんちん汁
夕	A	米飯 豚肉の生姜煮 中華風酢のもの じゃが芋の揚げ煮 ピーマン漬	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・シーザードレッシングP 大根の煮物② みじん鰹たくあん	米飯 鯛の塩麹焼60 八宝菜1/2 冷奴(花かつお)1/6 添しょうゆパック 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 みじん鰹たくあん	米飯 トンカツ60 添・ウスターソースパック マカニサラダ(まぐろ)1/2 ひじき炒り煮 しその実漬け	米飯 鶏竜田揚(ネギ)60 八宝菜1/2 ブロッコリーゴママヨあえ ピーマン漬



介護付有料老人ホーム

あいらの杜 宇治五ヶ庄

