



# メニュー表

		5月30日(月)	5月31日(火)	6月 1日(水)	6月 2日(木)	6月 3日(金)	6月 4日(土)	6月 5日(日)
朝	A	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)	ミ抹茶Toast コンソメスープ煮(ハム)2 果物缶(みかん) 牛乳200	米飯 大根の煮物 鰯の生姜煮(2尾) みそ汁(タマキ・仔) 果物缶(黄桃)	かすたークリームパン(85) 野菜炒め 添・和風トッピングパスタ コンソメスープ(玉葱) 果物缶(白桃)	米飯 キャベツの和え物 切干煮 軟 みそ汁(白菜・タマキ) 果物缶(黄桃)	そぼろパン キャベツ味噌味噌汁 果物(マンゴー) 牛乳200	米飯 和え物(フロックリ)朝 だし巻き1/6 みそ汁(リンゴ・わかめ) 果物缶(みかん)
昼	A	米飯 鶏肉焼酎イソリス キャベツ胡麻和え 煮豆(金時豆) コンソメスープ(白菜)②	米飯 白身魚トマトソース60 八宝菜(卵) りんごゼリー ② 清汁(かまぼこ)	米飯 牛肉の味噌煮 かき揚げ② みかんゼリー(みかん缶) 中華スープ(白菜)	米飯 卸し揚煮魚(三度)90 キャベツの炒り煮1/2 胡瓜の酢の物 みそ汁(タマキ・タマキ)	米飯 煮込みハンバーグ ポテトサラダ1/2 高野の煮付け かき卵汁(切麩)	米飯 衣笠井 蒸肉シューマイ(2ヶ付) 添しょうゆパック 桃ミックス 赤だし(板ふ・葱)	米飯 鰯の味噌付け焼 炊き合せ(南瓜)1/2 柿の葉茶和え(卵) 清汁(とろろ・ねぎ)
夕	A	米飯 鯖のゆうあん焼60 市松煮(ササゲ)1/2 かりんとうマヨネーズ和え しその実漬け	米飯 豚肉生姜焼60(三度) 中華和え物1/2 南瓜の煮付 ピーマン漬	米飯 魚の塩麹焼き 筑前煮(厚揚げ) ササミとフロックリ和え物 刻みしば漬け	米飯 鶏肉のチヌ焼90 大根炒め(キノコ)1/2 サザントッピング15g 若竹煮 ピーマン漬	米飯 白身魚/香味ソース 豆腐のうま煮1/2 ほうれん草のお浸し2 ピーマン漬	米飯 白身魚カレー粉揚げ60 添・減塩ソースパック パンパンジー 切干大根千切煮 みじん経たくあん	米飯 豚肉トマトソースかけ 豆腐炒め1/2 添・ゴマ醤油トッピング 里芋のゆず煮 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