



メニュー表



		10月 6日(月)	10月 7日(火)	10月 8日(水)	10月 9日(木)	10月10日(金)	10月11日(土)	10月12日(日)
朝	A	ミ黒糖汁 中華スープ煮(ささみ) 果物缶(リンゴ) 牛乳200 .	米飯 挽肉と野菜デミソース煮 果物缶(黄桃) ヒロメと大根の煮物 みそ汁(大根)	加熱クリームパン(85) 卵卵汁 果物缶(みかん) 牛乳200 .	米飯 炊き合わせ 果物缶(白桃) 金時煮豆 みそ汁(大根)	食パン100g リンゴジュース コーンスープ 果物缶(みかん) コーンスープ(玉葱)	米飯 野菜炒め(豚) 果物缶(リンゴ) 鰯の生姜煮(2尾) みそ汁(白菜・人参)	ミルク コーンスープ煮(ハム) 果物缶(黄桃) 牛乳200 .
昼	A	米飯 白身魚ササミ焼 豆腐サラダ 添・コーン油揚げ マカロニグラタン みそ汁(里芋・葱)	米飯 豆腐ハンバーグ和風ソース 北切干大根煮 二色サラダ 添・ササミ・パン(10) 味噌汁(南瓜・葱)	米飯 赤魚の煮魚(里芋) 大根生姜酢和え 小うどん(花麴) 杏仁豆腐(桃)	米飯 鶏のムニエル 添・ウスターソース ミモザサラダ 添・ソーセージ・レタス ヨーグルト和え(ミカン) 豚汁(サトモ)	米飯 親子丼 豆腐の中華あん 抹茶ゼリー小豆のせ 味噌汁(花麴わか)	米飯 白身魚胡麻焼 効能トキ煮 三度のごま和え みそ汁(人参・玉)	米飯 創立記念日 しめじご飯(油揚げ) 白身魚の揚げ煮 プロキョウ梅和え 清汁(花麴わか) あんころ餅ゼリー
夕	A	米飯 牛肉ビビンバ炒め 菜種和え② 金時豆の甘煮 刻み高菜漬	米飯 サバの塩焼き 白和え(ネギ・草)② さつま芋甘辛炒め煮 ビーマン漬	米飯 チンジャロウ(豚) 白菜サラダ③ 揚げトキ15g 煮奴汁あんかけ 刻み高菜漬	米飯 白身魚アサギ 炒り豆腐(カボチャ) 春雨和え(チーズ) 刻みしば漬	米飯 コレラ 添・ウスターソース 筑前煮 プロキョウのビビンバ和え ビーマン漬	米飯 鶏肉炒りソース 揚げトキ 大根の酢の物 昆布佃煮	米飯 豚肉の生姜焼 揚げ(卵・チーズ) 添・ルンギョウミ(パン) ササミとリンゴ甘煮 刻み高菜漬