



メニュー表



920 ☆常食

		10月 5日(月)	10月 6日(火)	10月 7日(水)	10月 8日(木)	10月 9日(金)	10月10日(土)	10月11日(日)
朝	A	そぼろパン オムレツ 添・和風ﾄﾞﾚｯｼﾝｸﾞﾊﾞｯｸ ｺﾝﾎﾟｰﾀｰｼﾞｬｽｰﾌﾞ 果物缶(リンｺﾞ)	米飯 ｺﾝｼﾞｬｽｰﾌﾞ 煮(ﾊﾑ)2 鰯の梅煮(2尾) 清汁(ｸﾞﾙﾒ・ｷﾉｺ) 果物缶(みかん)	ﾐﾝｼﾞｺﾞﾗｲｽﾄ 大根ｷﾞﾗｯｸ 添・青じそﾄﾞﾚｯｼﾝｸﾞ 果物(ﾊﾞﾅ) 牛乳200	米飯 白菜の土佐和え そうめん汁 果物缶(白桃黄桃)	食ﾊﾞﾝ100g ｲﾁｺﾞｼﾞｬﾑ ﾐﾝｽﾄｰｰ(ﾊﾑ) 果物缶(黄桃) 牛乳200	米飯 三度胡麻和え 大根とがんともの煮物 みそ汁(ﾀﾏｷﾞ・ｴﾉｷ) 果物(ﾏﾝｺｰ)	ｲﾁｺﾞﾗｲｽﾄ 二色ｷﾞﾗｯｸ たまごサラダ 果物缶(みかん) 牛乳200
昼	A	米飯 ｷﾞﾗｯｸﾌﾗｲ② 添・ｸﾞｽﾀｰｰｽﾊﾞｯｸ 辛子和え(白菜)1/2 抹茶ﾃﾞﾘｰ小豆あん 豚汁	米飯 ｲﾋﾞｶｯ・白身魚ﾌﾗｲ 添・ﾀﾙﾀﾙｰｽ 信田煮(厚焼) ｷ傢ﾘの酢の物 みそ汁(揚げ里芋)	米飯 卵丼 蒸肉ｼｰﾏｲ(2ｸﾞ) 添しょうゆﾊﾞｯｸ みかんﾃﾞﾘｰ(手作り) 赤だし(豆腐・葱)	米飯 鰯の唐揚げ野菜あん 市松煮(ｼﾞｬｶﾞ・ｻﾝ)1/2 卵豆腐 みそ汁(大根)	米飯 鶏肉焼ｷﾞﾗｯｸ④ 白菜と揚げの煮物 ﾎｲﾙサラダ 添・ﾏﾖﾈｰｽﾞﾊﾞｯｸ(10) 中華ｽｰﾌﾞ(卵)	米飯 炊込みご飯(ｷﾞﾗｯｸ)① 千草焼(餡かけ) 中華風和物1/2 味噌汁(南瓜・葱)	米飯 天津飯(具) ﾊﾑとｷﾞﾗｯｸのﾗｰ ﾊﾞﾝｺｯｸ(ﾗｽﾞﾍﾞｰｰｰ) みそ汁(豆腐ねぎ)
夕	A	米飯 おでん(卵厚揚げﾊﾞﾝ) 添・からしﾊﾞｯｸ ﾎﾞﾃﾄﾞｰｺﾝ炒め1/2 三度豆の胡麻和え 昆布佃煮	米飯 時雨煮60(豚・南瓜) 中華風炒め(野菜) 人参サラダ① 刻みしば漬け	米飯 白身魚ｱｸｱﾌﾞﾗﾝﾄﾞ風 ﾐｽﾞｷﾞﾗｯｸ 2 1/2 添・ﾏﾖﾈｰｽﾞﾊﾞｯｸ(10) ﾏｶﾛﾝｸﾞﾗﾝ(ｷﾞﾗｯｸ) みじん鰯たくあん	米飯 松風焼 ｷﾞﾗｯｸの炒め物1/2 ﾏﾖﾈｰｽﾞ和え(ｷ傢ﾘ) ﾋｰﾏﾝ漬	米飯 白身魚照り焼き60 柚子味噌かけ 胡瓜の胡麻和え2 昆布佃煮	米飯 すき焼き ｷﾞﾗｯｸ(ｷﾞﾗｯｸ) 大根のｸﾞﾘﾙ 添・和風ﾄﾞﾚｯｼﾝｸﾞﾊﾞｯｸ みじん鰯たくあん	米飯 ﾌﾝｼﾞﾞﾞﾛｰｽ(豚) 高野の卵とじ ｷ傢ﾘの胡麻和え みじん鰯たくあん

介護付有料老人ホーム
あいらの杜 宇治五ヶ庄



© dsk

