



メニュー表



920 : ☆常食

		10月26日(月)	10月27日(火)	10月28日(水)	10月29日(木)	10月30日(金)	10月31日(土)	11月 1日(日)
朝	A	イテゴツイスト 二色サラダ たまごサラダ 果物缶(みかん) 牛乳200	米飯 白菜人参の煮浸し 朝 温泉卵 みそ汁(大根) 果物缶(リンゴ)	ミ黒糖ツイスト コンソメスープ 煮(ハム)2 果物缶(みかん) ジュア(デザート)80ml 牛乳	米飯 大根の煮物 鰯の生姜煮(2尾) みそ汁(タマネギ・イモ) 果物(バナナ)	かたどクリームパン(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 ミストローネ(ハム) 切干煮 軟 みそ汁(白菜・ネギ) 果物缶(黄桃)	そばろパン キャベツ味噌味ソー 果物(マンゴー) 牛乳200
昼	A	米飯 鶏チキッパ 煮60③ チーズサラダ 軟 サザンドレッシング 15g 五目煮 かき卵汁	米飯 さば塩焼き60 添しょうゆパック 市松煮1/2 ほうれん草磯和え 赤だし(板ふ・三つ葉)	米飯 親子丼② オスターソース炒め(エビ) けんちん汁② ヨーグルト和え	米飯 鯖の揚煮(三度)60 南瓜サラダ ②1/2 豆腐の香味ソースかけ そうめん汁	米飯 鶏肉刺イソスカ②60 中華風和え物(卵)1/2 りんごゼリー ② 味噌汁(豆腐わか)	米飯 出し巻き(100g) 大根おろし 添しょうゆパック 筑前煮(鶏イモ) 胡瓜の酢の物2 清汁(切麩・刺し身)	米飯 ハヤシライス ポイルサラダ ② 添・マヨネーズパック(10) ヨーグルト和え(黄ミカン)
夕	A	米飯 卸し揚煮魚(三度)60 中華風酢の物(ササミ)軟 青菜とハムの炒め物 ピーマン漬	米飯 オムレツホワイトソースかけ ポイルサラダ(ネギ)1/2 添・ゴマ醤油ドレッシング 煮豆(金時豆) しその実漬け	米飯 イワナフライ 添・ウスターソースパック ひじきの炒り煮 キャベツ胡麻味噌和え ピーマン漬	米飯 豚肉の炒め物60 五目味噌和え1/2 含め煮(里芋) 刻みしば漬け	米飯 西京焼(白身魚)60 マカロニサラダ(ハム)② 炒め物(ピーマン)③ 昆布佃煮	米飯 味付けムニエル マーボー豆腐1/2 ブロッコリーマヨネーズ ピーマン漬	米飯 白身魚野菜あんかけ 炊合せ②(ヒロシ・ニン) 刺し草わさび和え② みじん經たくあん

介護付有料老人ホーム
あいらの杜 宇治五ヶ庄



© dak

