## 令和3年1月

## メニュー表



		1月 4日(月)	1月 5日(火)	1月 6日(水)	1月 7日(木)	1月 8日(金)	1月 9日(土)	1月10日(日)
朝	A	食パン100g ffコ゚ジャム 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(タマネギ・エ/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(甘夏) 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)	ミルケツイスト コンソメスーフ' 煮 (ハム) 2 果物缶 (みかん) ジョア (プレーン) 80ml	米飯 大根の煮物 鋼の生姜煮(2尾) みそ汁(タマネギ・イモ) 果物 (バナナ)
昼	A	米飯 鶏肉焼ホワイトソース(4) 白菜と揚げの煮物 ボイルサラダ 添・マヨネーズパック(10) 中華スープ(卵)	軟飯150g 炊込みご飯(ホタテ)① 千草焼(餡かけ) 中華風和物(鶏)1/2 かす汁	米飯 豆腐ハンパーク゚ヤサイソース 炊き合せ(コウ・ニン1/2) 和え物(マク゚ロ)軟 けんちん汁	米飯 天津飯 (具) ポイルサラダ(キャ・ニン)1/2 添・マヨネーズパッウ(10) パンナコッタ(ラズペリーソース) 中華スープ(レタス)	米飯 白身魚/香味ソース 中華煮(厚焼) かぶらの酢の物 赤だし(板ふ・葱)	米飯 鶏竜田揚(ネギ)60 豆腐サラダ(マグロ) 添・和風ドレッシングバック さつま芋のレモン煮 味噌汁(タマネギ・キャベ)	米飯 スペーイン風オムレツ 春雨サラタゲ (ハム) 1/2 抹茶を「リー小豆あん 中華スーフ" (豆腐)
9	A	米飯 白身魚パジルソースかか 柚子味噌かけ 胡瓜のごま和え 昆布佃煮	米飯 すき焼き ボテトサラダ(ササミ) 大根のグリル 添・和風ドレッシングバック みじん鰹たくあん	米飯 鱈のホワイトソースかけ60 鶏肉じゃが②1/2 炒めなます② 刻みしば漬け	米飯 チンジャオロース(豚) 高野の卵とじ ホウレン草の胡麻和え 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 マカロニサラダ(まぐろ)1/2 高野の煮付 しその実法け	米飯 白身魚の揚煮 八宝菜1/2 プロッコリーコ゚ママヨあえ ピーマン漬	米飯 牛肉の味噌煮 炒め物(蒲鉾)1/2 ゆかり和え(白菜) 刻みしば漬け



介護付有料老人ホーム
あいらの社学治五ヶ生

