

3月～4月 食事メニュー表

		3月29日(月)	3月30日(火)	3月31日(水)	4月1日(木)	4月2日(金)	4月3日(土)	4月4日(日)
朝	A	米飯 コンソメスープ煮(ハム)2 鰯の梅煮(2尾) 清汁(ワケ・キリ) 果物缶(みかん)	ミルクtoast 大根サラダ 添・青じそドレッシング 果物(バナナ) 牛乳200	米飯 白菜の土佐和え そうめん汁 果物缶(白桃)	食パン100g イチゴジャム ミネロネ(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(タマキ・エノ) 果物(マンゴー)	イチゴtoast 二色サラダ たまごサラダ 果物缶(みかん) 牛乳200	米飯 白菜の土佐和え そうめん汁 果物缶(白桃)
昼	A	米飯 白身魚アサギカツ風 五目煮(高野) 苺ブランマンジェ 中華スープ(はるさめ)	米飯 鶏肉ホワイトソースかけ60 マカロニサラダ2 1/2 三度のピーナツ和え② みそ汁(ワケ)	米飯 白身魚の竜田揚げ 白和え 大根の味噌あんかけ かき卵汁	米飯 三色丼(肉30卵30) 丼(ホウレンソウ) 中華風奴1/8 1/2 添・みそドレッシングP 果物缶(白桃) けんちん汁	米飯 魚バジル焼60 市松煮 カツオ和風汁和え コンソメスープ(玉葱)	米飯 オムレツマトリソース60 春雨サラダ1/2 添・シーフードドレッシングP なすの肉味噌かけ みそ汁(里芋・葱)	米飯 エビフライ(2ヶ) 添・タルタルソース 炊き合せ(コウ・コン1/2) ほうれん草の味噌和え 清汁(豆腐)
夕	A	米飯 コンビフライ 添・ウスターソースパック カニ豆腐1/4 菜の花味噌和え 刻みしば漬	米飯 鮭ごま照り焼き60 筑前煮(厚揚げ) 土佐和え(ほうれん) みじん鰹たくあん	米飯 豚肉生姜焼(軟) 中華風酢物②1/2 じゃが芋炒め煮 ピーマン漬	米飯 いわしフライ60 添・ウスターソースパック 豚肉ジャガ1/2 ブロッコリー中華風和え 昆布佃煮	米飯 焼肉風(牛) 白菜チヌサラダ1/2 添・シーフードドレッシングP 南瓜の甘煮 みじん鰹たくあん	米飯 白身魚の山椒焼き60 豆腐野菜あんかけ1/6 キャベツ大葉の和え物 刻みしば漬	米飯 鶏の胡麻味噌かけ かきサラダ② 卵豆腐 みじん鰹たくあん



介護付有料老人ホーム

あいらの杜 宇治五ヶ庄