

4月

# 食事メニュー表

		4月19日(月)	4月20日(火)	4月21日(水)	4月22日(木)	4月23日(金)	4月24日(土)	4月25日(日)
朝	A	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)	ミニ抹茶ツイスト コンソメスープ 煮(ハム)2 果物缶(みかん) 牛乳200	米飯 大根の煮物 鰯の生姜煮(2尾) みそ汁(たまねぎ・仔) 果物(バナナ)	カスタードクリーム(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 ミネストローネ(ハム) 切干煮 軟 みそ汁(白菜・人参) 果物缶(黄桃)	そぼろパン キャベツ味噌味ソテー 果物(マンゴー) 牛乳200	米飯 和え物(ブロッコリ)朝 だし巻き1/6 みそ汁(キノコ・わかめ) 果物缶(みかん)
昼	A	米飯 鶏肉焼肉トソース④ キャベツ胡麻和え 煮豆(金時豆) コンソメスープ(白菜)②	米飯 白身魚トマトソース60 八宝菜(卵) りんごゼリー ② 清汁(かまぼこ)	米飯 牛肉の味噌煮 かぼちゃサラダ② みかんゼリー(ミカン缶) 中華スープ(白菜)	米飯 卸し揚煮魚(三度)90 キャベツの炒り煮1/2 胡瓜の酢の物 みそ汁(しょうが・たまねぎ)	米飯 煮込みハンバーグ ポテトサラダ1/2 高野の煮付け かき卵汁(切麩)	米飯 衣笠丼 蒸肉シューマイ(2枚付) 添しようゆパック 桃ミックス 赤だし(板ふ・葱)	米飯 鰯の味噌付け焼 炊き合せ(南瓜)1/2 納豆ツマヨ和え(卵) 清汁(とろろ・ねぎ)
夕	A	米飯 鯖のゆうあん焼60 市松煮(サツマイモ)1/2 かたろろマヨネーズ和え しその実漬け	米飯 豚肉生姜焼60(三度) 中華和え物1/2 南瓜の煮付 ピーマン漬	米飯 魚の塩麹焼き 筑前煮(厚揚げ) ササミとブロッコリ和え物 刻みしば漬け	米飯 鶏肉のチーズ焼90 大根サラダ(キノコ)1/2 サザンドレッシング15g 若竹煮 ピーマン漬	米飯 白身魚/香味ソース 豆腐のうま煮1/2 ほうれん草のお浸し2 ピーマン漬	米飯 白身魚カレー粉揚げ60 添・減塩ソースパック パンバンジー 切干大根千切煮 みじん鯉たくあん	米飯 豚肉トマトソースがけ 豆腐サラダ1/2 添・ゴマ醤油ドレッシング 里芋のゆず煮 ピーマン漬



介護付有料老人ホーム

あいらの杜 宇治五ヶ庄