掲示用献立表

まとまりマッシュ(重軟)(Aメニュー)

日付	2025年11月16日(日)	2025年11月17日(月)	2025年11月18日(火)	2025年11月19日(水)	2025年11月20日(木)	2025年11月21日(金)	2025年11月22日(土)	2025年11月23日(日)
		ハン粥(イチゴ)300g	ハン粥(ブルヘリー)300g	ハ`ン粥(イチコ`)300g	ハン粥(ブルベリー)300g	バン粥(イチゴ)300g	ハン粥(ブルヘリー)300g	ハン粥(イチゴ)300g
+-						_		
朝								
食								
	軟飯180g	軟飯180g	軟飯180g	軟飯180g	軟飯180g	軟飯180g	軟飯180g	軟飯180g
l _	鯖のソース焼き	回鍋肉	レモンチキン	鶏のクリーム煮	赤魚粕漬け焼き	オムレツテ゛ミク゛ラスソース	しいら西京焼き	すき焼き風煮
昼	小松菜のお浸し	冷奴(ごまダレ)	キャヘ・ツフレンチサラタ・	白菜ゆかり和え	ツナ和え(菜の花)	キャヘッのサウサンサラダ	もやしの梅ナムル	オクラツナ和え
	カリフラワーの和風トマト煮	筍の中華煮 バーナ フ	大学芋風	コーンクリームホッターシュ	ゴボウの味噌煮	じゃが芋コンソメ煮	南瓜いとこ煮	じゃがいものたらこ煮
度	ピーチムース	バナナムース	りんごヨーグルト	手作りいちごプリン	あんころ餅風デザート	白ぶどうヨーグルト	白ようかん	メロンムース
	軟飯180g	軟飯180g	軟飯180g	軟飯180g	軟飯180g	軟飯180g	軟飯180g	軟飯180g
	チキンカレー	サゴシ煮魚	しいらのおろしタマネギ漬焼	カレイ海苔チーズ焼き	鶏肉ソース焼き	豚の葱塩タレ	ハヤシライス	鮭のクリーム煮
タ		オクラツナ和え	いんげん黒胡麻和え	法蓮草練りピーナッツ和え	豆腐とトマトサラダ	白菜なめ茸和え	パプリカと玉葱のマリネ	アスパラ味噌マヨ和え
	いんげん煮付け	ごぼうとブロッコリーのオイスター炒め	茄子の味噌炒め	キノコのコンソメ煮	キャベツの中華煮	里芋味噌煮	ほうれん草の豆乳煮	カリフラワーコンソメ煮
食								
日								
合								
計								
日付	2025年11月24日(月)	2025年11月25日(火)	2025年11月26日(水)	2025年11月27日(木)	2025年11月28日(金)	2025年11月29日(土)	2025年11月30日(日)	
디기			ハン粥(ブルヘリー)300g	ハン粥(イチュ)300g	ハン粥(ブルヘリー)300g	ハン粥(イチゴ)300g	ハン粥(ブルヘリー)300g	
	7, 2 My(2, 1/2, 1/2, 1/2, 1/2, 1/2, 1/2, 1/2, 1/	7.73M(1717000g	() W ·) /000g	7.7 7.5 7.5 7.5 7.5 7.5 7.5 7.5 7.5 7.5	7.7 JAN 7 7 7000g	7.7 J.	7, 2 M3(2 1/2 + 2) 2000g	
朝								
食								
	軟飯180g	軟飯180g	軟飯180g	軟飯180g	軟飯180g	軟飯180g	軟飯180g	
	カレイみりん焼き	えび玉あんかけ	鯖のイタリア風	本。一クソテー アップ・ルソース	鶏肉のガーリックンテー	カレイみりん焼き	鯖のつけ蒸し焼き	
昼	フ゛ロッコリーサウサ゛ンサラタ゛	キャベツと竹輪の胡麻和え	きゃべつの中華和え	いんげんごま和え	カリフラワーとハム中華和え	胡麻豆腐	焼き茄子	
	里芋の胡麻味噌煮	人参ごぼうカレー炒め	コーンクリームホ。ターシュ	ひじき煮	ブロッコリーのコンソメ煮	野菜の和風トマト煮	キャヘッのミルク煮	
食	ぶどうミキサー	りんごヨーグルト	手作りマンゴープリン	バニラムース	白ぶどうヨーグルト	栗ようかん	いちごムース	
	軟飯180g	軟飯180g	軟飯180g	軟飯180g	軟飯180g	軟飯180g	軟飯180g	
	豚の生姜焼おろし玉葱ソース	肉団子のケチャップあん	鶏の赤みそ照焼	シ行のみぞれ煮	★版100g	お好み焼き風オムレツ	焼き肉風	
夕	白菜とカニのマヨサラダ	南瓜サラダ	おくらなめ茸和え	白菜ドレッシング和え	キャヘ・ツフレンチサラダ	オクラ黒胡麻和え	白菜なめ茸和え	
	ほうれんそうとベーコンのソテー	もやし海苔和え	ほうれん草の煮浸し	海老入り茶碗蒸し	切り干し煮	じゃが芋とベーコンのソテー	大学芋風	
食								
<u> </u>								
_								
日								
合								
計			l	ĺ				