

常食

[illegible][illegible]

	9日(金)	10日(土)	11日(日)	12日(月)	13日(火)	14日(水)	15日(木)	
朝	味噌汁(南瓜・玉葱) やわらかからあげのあんかけ(和) (のりごま)ふりかけ ソファール(元氣)	味噌汁(白菜人参) 白身魚のふんわり天 のり佃煮 ソファール(元氣)	味噌汁(里芋・あおさ海苔) 大豆の豆乳クリーム煮 (たまご)ふりかけ ソファール(元氣)	味噌汁(きゃべつ・大根) 信田巻き 金山寺味噌 ソファール(元氣)	味噌汁(ワカメ・さつまいも) 半熟オムレツ 利尻ふりかけ ソファール(元氣)	味噌汁(さつま揚げ・小松菜) あんぺい君(コンソメ) (かつお)ふりかけ ソファール(元氣)	味噌汁(茄子・生揚げ) 卵卷ウィンナー (たらこ)ふりかけ ソファール(元氣)	
昼	* 味噌ラーメン * ツナ和え(大根) * バニラムース	はちみつ照り焼きチキン 添え(人参グラッセ) ゆかり和え(法蓮草) 錦糸えびしんじょう バナナ	ほっけの漬け焼き 添え(エンドウ) 梅菜和え(白菜) 煮付け(麩、人参) 芋ようかん	豚肉の山椒漬け焼き 添え(野菜ソテー) のり佃和え(青梗菜) 中華スープ(豆腐・水菜) あんころ餅風デザート	バジルチキン 添え(ミックスベジ) カリフラワーとアボカドのサラダ オニオンスーブ マスカットゼリー	レーズンロール チキンソーアップルソース漬け焼き 添え(Gラスパ) マカロニサラダ コーンクリームポタージュ 飲む野菜と果実 グレープ	梅菜飯ご飯 かれいの塩焼 添え(青梗菜) カリフラワーとカニのサラダ 南瓜のレモン煮 手作りほうじ茶プリン	
夕	蒸し鶏 ネギ塩レモン 添え(小松菜) * ビーマンの塩昆布和え 卵のコンソメスープ	すずきのムニエル和風あんかけ 赤魚の塩麹焼 添え(サツマイモ甘煮) 卵豆腐 清し汁(麩・葱)	鶏丼 温泉卵 ツナ和え(小松菜) 味噌汁(三つ葉・痛餃)	鯖のイタリア風 添え(オクラ) モヤシ辛子マヨ和え 清し汁(三つ葉・かまぼこ)	しいらの漬け焼き 添え(ししとう) パプリカのマリネ 白菜のコンソメ煮	ハシバーグ(照焼ソース) 添え(ししとう) パプリカのマリネ 白菜のコンソメ煮	竹輪チーズ磯辺揚げ 添え(キャベツ) 鶏の赤味噌だれがけ 添え(キャベツ) お浸し(法蓮草) 人參卵炒め	肉じゃが * ビーマンとちくわの味噌炒め 鯖の竜田揚げ 添え(エンドウ) 錦和え(もやし) 錦和え(もやし)

選択食のある日は、左がA献立、右がB献立です。
都合により献立を変更させて戴く場合があります。