R5年度 メニュー表 (食堂食)

曜日	朝食	昼 食	タ 食
火曜金曜	肉団子ケチャップあん スマイルポテト 小松菜のお浸し きざみたくあん ふりかけ(若布) みそ汁(豆腐・ネギ) ご飯	塩ダレ豚丼 鶏肉の唐揚げ キャベツの胡麻和え 高野豆腐の煮物 ひじきの煮物	みそカツ じゃが芋のコンソメ煮 スナップエンドウと錦糸卵の和え物 大根の煮物 ヨーグルト 若布スープ ご飯
月曜水曜土曜	さわらの西京焼きつくね大葉巻き金平人参青かっぱ漬けふりかけ(のり)みそ汁(キャベツ)ご飯	牛すき焼き丼 白身魚フライ 春雨ソテー ほうれん草のお浸し とうふあげ煮	鶏竜田揚げ エビフライ(タルタルソース) ナポリタンスパゲティ いんげんのソテー 小松菜としめじの和え物 グレープゼリー コンソメスープ ご飯
木曜日曜	さごしの照り焼き ウインナー 切干大根の煮物 さくら漬け のり佃煮 みそ汁(玉葱) ご飯	ホイコーロー丼 ハムカツ チンゲン菜のコーン炒め 丸がんも煮 さつまいも煮	ハンバーグ(トマトソース) グリルチキン(醤油) こんにゃくと竹輪の甘辛煮 もやしのたまご炒め ブロッコリーの胡麻和え モモゼリー すまし汁 ご飯

R5.2.23 自然の家

R5年度 メニュー表 (弁当食)

曜日	おにぎり2個弁当	おにぎり3個弁当	わかめごはん弁当
火曜金曜	おにぎり(鮭・しそ) 鶏肉のから揚げ 野菜コロッケ キャベツの胡麻和え 高野豆腐の煮物 ひじきの煮物 青かっぱ漬け ミニソース フルーツゼリー	おにぎり(鮭・しそ・梅) 鶏肉のから揚げ 野菜コロッケ キャベツの胡麻和え 高野豆腐の煮物 ひじきの煮物 青かっぱ漬け ミニソース	若布ごはん 鶏肉のから揚げ 野菜コロッケ キャベツの胡麻和え 高野豆腐の煮物 ひじきの煮物 青かっぱ漬け ミニソース
水曜土曜月曜	おにぎり(鮭・しそ) メンチカツ 白身魚フライ タコウインナー 春雨ソテー ほうれん草のお浸し とうふあげ煮 さくら漬け ミニソース フルーツゼリー	おにぎり(鮭・しそ・梅) メンチカツ タコウインナー 春雨ソテー ほうれん草のお浸し とうふあげ煮 さくら漬け ミニソース	若布ごはん メンチカツ 白身魚フライ タコウインナー 春雨ソテー ほうれん草のお浸し とうふあげ煮 さくら漬け ミニソース
木曜日曜	おにぎり(鮭・しそ) ハムカツ 春巻き 豚肉焼売 チンゲン菜のコーン炒め 丸がんも煮 さつまいも煮 さざみたくあん ミニソース フルーツゼリー	おにぎり(鮭・しそ・梅) ハムカツ 豚肉焼売 チンゲン菜のコーン炒め 丸がんも煮 さつまいも煮 きざみたくあん ミニソース	若布ごはん ハムカツ 春巻き 豚肉焼売 チンゲン菜のコーン炒め 丸がんも煮 さつまいも煮 きざみたくあん ミニソース
鵜飼 弁当	サワラの西京焼き ヒレカツ エビフライ スパゲティソテー 金平ごぼう	信田巻き煮 里芋煮 合わせ豆腐煮 茹で枝豆 さくら漬け	ミニソース フルーツゼリー ゆかりごはん

R5.2.23 自然の家