

食堂(盛り切り)メニュー表(栄養3色分け版)(2021年9月~2021年11月)

	A	B	C
日付	9/2.5.8.11.14.17.20.23.26.29.	9/3.6.9.12.15.18.21.24.27.30.	9/1.4.7.10.13.16.19.22.25.28.
	10/2.5.8.11.14.17.20.23.26.29.	10/3.6.9.12.15.18.21.24.27.30.	10/1.4.7.10.13.16.19.22.25.28.31.
	11/1.4.7.10.13.16.19.22.25.28.	11/2.5.8.11.14.17.20.23.26.29.	11/3.6.9.12.15.18.21.24.27.30.
朝食	ご飯	ご飯	ご飯
	味噌汁	味噌汁	味噌汁
	納豆	納豆	納豆
	漬物	漬物	漬物
	小梅	小梅	小梅
	ハム	ハム	ハム
	白身魚のゆずみそマヨネーズ焼き	さばの塩焼き	ウィンナー
	オムレツ	ベーコンエッグ	厚焼玉子
	ポテトサラダ	ポテトサラダ	ポテトサラダ
	小松菜の煮びたし	しめじの煮びたし	もやしのごま和え
	千切りキャベツ	千切りキャベツ	千切りキャベツ
	小袋ドレッシング	小袋ドレッシング	小袋ドレッシング
	小袋ケチャップ	小袋ケチャップ	
	麦茶	麦茶	麦茶
昼食	チキンカレー	ハヤシポーク	野菜カレー
	ロールキャベツのホワイトソースか	大豆ミートボールと秋野菜のマスタードソースか	白身魚の南蛮漬け
	コロケ	カレーコロケ	鶏つくね焼き
	かぼちゃサラダ	春雨サラダ	スパゲッティサラダ
	しゅうまい	鶏の照り焼き	春巻き
	千切りキャベツ	千切りキャベツ	千切りキャベツ
	小袋ソース	小袋ソース	小袋ソース
	青りんごゼリー	ぶどうゼリー	青りんごゼリー
	麦茶	麦茶	麦茶
	夕食	ご飯	ご飯
味噌汁		味噌汁	味噌汁
小袋ふりかけ		小袋ふりかけ	小袋ふりかけ
バジルスパゲッティ		ソース焼きそば	ペンネのトマトクリームソース
海鮮ステーキ		グラタン	チキンオープン焼き
鶏肉のガーリックソテー		ハンバーグ	豆腐ハンバーグ
じゃがいもウィンナー串フライ		鶏のから揚げ	肉じゃがコロケ
切干大根の煮物		がんもどきの煮付け	かぼちゃの煮物
野菜と豆腐の蒸し物		ごぼうとこんにゃくの旨煮	なすの煮びたし
三色ナムル		マカロニサラダ	もやしの塩麴和え
千切りキャベツ		千切りキャベツ	千切りキャベツ
小袋ソース		小袋ケチャップ	小袋ドレッシング
		小袋ソース	小袋ケチャップ
オレンジ		グレープフルーツ	オレンジ
麦茶	麦茶	麦茶	

● おもにエネルギーとなる食品 ● おもに体を作る食品 ● おもに体の調子をととのえる食品

※仕入れの都合により内容が一部変更になることがあります。