

献 立 表

軟食

	4/1			4/2			4/3			4/4			4/5											
朝	A定食	n°90g・n°7 野菜の炒め物(小柱) 果物(オレンジ) 牛乳			n°90g・fz2°t ⁺ t ⁺ ミネストローネ(特) 果物(バナナ) 牛乳			n°90g・n°7 レタ°7°3分(T) 果物(オレンジ) ジョア(フレンチ) 牛乳			n°90g・fz2°t ⁺ t ⁺ n°c°2°2°2°2° 付) ケチャップ バッ サラン(キウイ) 牛乳			n°2°2°2°2°2°n°7 n°7°7°7°とE ⁺ のチー 果物(バナナ) 牛乳										
	B定食	全粥 300g 鶏肉の治部煮(D) なす酢味噌和え 果物(オレンジ) 牛乳			全粥 300g 鶏肉の塩焼き(80) トマトのお浸し 果物(バナナ) 牛乳						全粥 300g 鶏つくね野菜煮⑤ 菜の花の炒め物 ジョア(フレンチ) 牛乳			全粥 300g ほったけの塩焼き 70 中華風煮込肉⑤(長半) 果物(キウイ) 牛乳										
昼	A定食	焼きうどん(16) エビごぼう 大根サラダ(マヨ)			全粥 300g シチュー(カレー風味) 野菜のマリネ ヨーグルトデザート			全粥 300g プリンの照り焼き(80) 長芋のみたらし風 ゆかり和え(t+t°7°)			全粥 300g 鶏肉のt+t°煮(皮付60) 鍋しぎ 春巻サラダ			全粥 300g 同前席 大根とツナのチヂミ 焼売②										
	B定食	全粥 300g メバルの甘酢あんかけ エビ焼売③ 大根サラダ(マヨ)			全粥 300g 赤魚の照り煮 野菜のマリネ ヨーグルトデザート			全粥 300g 豚肉と焼豆腐の炒め物 長芋のみたらし風 ゆかり和え(t+t°7°)			全粥 300g 鯛の照り焼き 付) 大根おろし 鍋しぎ 春巻サラダ			たらこクリームソース クリームソース 大根とツナのチヂミ 焼売②										
夕	A定食	鶏肉のハンパ粉焼 付) パックソース ピーンズサラダ いり豆腐			全粥 300g 肉豆羹(D) 南瓜の甘い煮 小松菜の土佐和え 清じ汁(ワケ・n°k°7°)			全粥 300g 鶏肉の生煮焼き(90) 大豆の揚げ物 味噌汁(白濁)			全粥 300g メバルの塩焼き さき菜(青野豆漬) 南瓜サラダ 清じ汁(小松菜・花魁)			n°k°7°(白身)レモン°焼 き付け 杏仁豆腐 味噌汁(オ・ホ°)										
	B定食	n°90g・fz2°t ⁺ t ⁺ 小柱のクリーム煮 果物(LD) ジョア(フレンチ)			★n°90g・fz2°t ⁺ t ⁺ ポークハット 付) 立えて 果物(オレンジ) 牛乳			n°90g・n°7 n°7°と野菜の炒め物(D) 果物(バナナ) 牛乳			n°90g・fz2°t ⁺ t ⁺ ポークビーンス(D) 果物(バナナ) 牛乳			n°90g・fz2°t ⁺ t ⁺ 果ごもり餅 付) ケチャップ バッ サラン(オレンジ) 牛乳			n°90g・n°7 鶏肉のt+t°煮 煮 栗(金時草) ジョア(フレンチ)							
朝	A定食	全粥 300g 鶏肉のおろし煮(60) とうふ羊 付) パック醤油 ジョア(フレンチ)			全粥 300g 五目あんかけ(豆腐(玉)) 果物(オレンジ) 牛乳			全粥 300g 高野豆腐の味噌煮 果物(キウイ) 牛乳			全粥 300g 野菜のおそろし煮 いんげんのナムル風 果物(バナナ) 牛乳			全粥 300g 厚揚げとかつら豆腐の煮物 果物(オレンジ) 牛乳			全粥 300g 豆腐の卵とじ(玉) 煮栗(金時草) ジョア(フレンチ)							
	B定食	全粥 300g 特の香味°ス(焼) 春雨の金平煮 小松菜の土佐和え			肉うどん(16) 地鶏ごぼう(温) 竹輪とt+t°の金平 煮豆(金時草)			全粥 300g n°7°3分の冷製t+t°-260 南瓜の煮物 白菜のお浸し			全粥 300g タンリーチキン さつま芋とりんご煮 バロカ°チーフ(ナニ)			全粥 300g 鯛の田楽焼き 焼き竹輪と大根の煮物 春巻き④			全粥 300g 豚肉の生煮焼き⑥ n°7°7°のt+t°炒め サイコロサラダ			彩°野菜のn°r°1種160 サテンうどんつゆ 煮栗(晩唐豆) エビ焼売③				
昼	A定食	全粥 300g 鶏肉の照り焼き 春雨の金平煮 小松菜の土佐和え			全粥 300g 土佐豆腐 竹輪とそばと煮の煮物 ごま和え(n°7°)⑤ みたらし団子			行事費献立 お楽しみに!			全粥 300g 鯛の塩焼き(60) 付) ケチャップ バッ サラン(オレンジ) 梅味噌⑤ あんみつ			全粥 300g 豚肉の甘露煮(80) バロカ°チーフ(小松菜) 葛切り団子黒蜜かん 味噌汁(豆腐)			全粥 300g 厚揚げをみかん茎巻の 煮込みハンバーグ 白酒とへここのソーサー コンソメ(コンソメ+チーフ)			全粥 300g n°k°の和風t+t°⑤ 野菜の甘みそ炒め 長寿とオクラの梅和え チョコプリン				
	B定食	全粥 300g 鶏肉の照り焼き 春雨の金平煮 小松菜の土佐和え			全粥 300g 土佐豆腐 竹輪の煮物 果物(バナナ) 牛乳			全粥 300g 豚肉の御珍し⑤ メバルのお浸し 白菜のお浸し			全粥 300g 友禅豆腐(玉) さつま芋とりんご煮 バロカ°チーフ(ナニ)			全粥 300g 鶏肉の塩炙焼き(90) 焼き竹輪と大根の煮物 春巻き④			全粥 300g 鮭のムニエル(60) 付) ケチャップ バッ サラン(オレンジ) 牛乳			全粥 300g 鯛の味噌t+t°焼き 三杯豆腐(煮栗) エビ焼売③				
夕	A定食	全粥 300g ミニトローフ 特の香味°ス(マヨ) フルーツ菓(黄桃) 味噌汁(ミカ+豆腐)			全粥 300g 鶏とそばと煮の煮物 ごま和え(n°7°)⑤ みたらし団子			行事費献立 お楽しみに!			全粥 300g 鯛の塩焼き(60) 付) ケチャップ バッ サラン(オレンジ) 梅味噌⑤ あんみつ			全粥 300g 豚肉の甘露煮(80) バロカ°チーフ(小松菜) 葛切り団子黒蜜かん 味噌汁(豆腐)			全粥 300g 厚揚げをみかん茎巻の 煮込みハンバーグ 白酒とへここのソーサー コンソメ(コンソメ+チーフ)			全粥 300g n°k°の和風t+t°⑤ 野菜の甘みそ炒め 長寿とオクラの梅和え チョコプリン				
	B定食	n°90g・fz2°t ⁺ t ⁺ 野菜ステーキ 果物(オレンジ) 牛乳			★n°90g・fz2°t ⁺ t ⁺ ポークハット 付) 立えて 果物(バナナ) 牛乳			n°90g・fz2°t ⁺ t ⁺ 鶏肉のクリーム煮 果物(バナナ) 牛乳			n°90g・fz2°t ⁺ t ⁺ ポークビーンス(D) 果物(バナナ) 牛乳			n°90g・fz2°t ⁺ t ⁺ 豚肉と野菜のチーフ① 付) ケチャップ バッ サラン(オレンジ) 牛乳			n°90g・fz2°t ⁺ t ⁺ 鶏肉と小松菜のスープ 果物(キウイ) 牛乳							
朝	A定食	全粥 300g 鶏肉の塩焼き 特の和え煮物(t+t°・n°r°1) 果物(オレンジ) 牛乳			全粥 300g 土佐豆腐 竹輪の煮物 果物(バナナ) 牛乳			全粥 300g メバルの煮付け ごま和え(n°7°) 果物(キウイ) 牛乳			全粥 300g 鶏肉の塩炙焼き(90) 焼き竹輪と大根の煮物 春巻き④			全粥 300g 焼くみぞれ煮 付) パック醤油 果物(+t°r°5単位) 牛乳			全粥 300g 鮭のムニエル(60) 付) ケチャップ バッ サラン(オレンジ) 牛乳			全粥 300g 鯛の味噌t+t°焼き 三杯豆腐(煮栗) エビ焼売③				
	B定食	全粥 300g 鹿むつのt+t°煮(80) レタ°チーフ レタ°サラダ(nL)			全粥 300g ホモの味噌焼き 小松菜のそばあんかけ 豆腐のお浸し			全粥 300g 八宝菜(玉) 二色ます			全粥 300g ピピン(第) 竹輪と焦の炒め煮 フルーツカクテル			全粥 300g チキン°t°890(h°r°風味 花野菜サラダ ボカ°t°t°t°t°に添え			全粥 300g プリの照り焼き(60) さつまいものごませ お浸し(377°T)			全粥 300g ケンチュール⑤(n°r°風味) ごま和え(n°7°) t°チーフ④(℃)				
昼	A定食	全粥 300g 豚肉のt+t°炒め 付) t+t°n°7°チーフ レタ°サラダ(nL)			t°r°t°r°n°7°チーフ(60) 小松菜のそばあんかけ 小松菜のお浸し 二色ます			餅としきめん、200 めんとつ(餅とし) 焼売③ 二色ます			結わつたt+t°焼き風⑤ 竹輪と焦の炒め煮 フルーツカクテル			全粥 300g 黒肉の香ばし°粉焼 花野菜サラダ ボカ°t°t°t°t°に添え			全粥 300g 牛肉°ジューズ煮込み さつまいものごませ お浸し(377°T)			全粥 300g 鮭のt°焼き ごま和え(n°7°) t°チーフ④(℃)				
	B定食	全粥 300g 鶏肉の照り焼き 春雨の金平煮 菜の花の和え物 味噌汁(ミカ+豆腐)			全粥 300g 新どろ⑤(90) 野菜煮の和え物 大学芋あんがため 中			全粥 300g 牛井豆腐(第) 小松菜の和え物 フルーツ煮(みかん) 味噌汁(t+t°・豆腐)			全粥 300g t°r°t°r°n°7°チーフ(D) 手付けゼリー(フレンチ) 味噌汁(豆腐)			全粥 300g t°r°t°r°n°7°チーフ(D) 手付けゼリー(フレンチ) 味噌汁(豆腐)			全粥 300g t°r°t°r°n°7°チーフ(D) 手付けゼリー(フレンチ) 味噌汁(豆腐)			全粥 300g t°r°t°r°n°7°チーフ(D) 手付けゼリー(フレンチ) 味噌汁(豆腐)			全粥 300g t°r°t°r°n°7°チーフ(D) 手付けゼリー(フレンチ) 味噌汁(豆腐)	
夕	A定食	n°90g・fz2°t ⁺ t ⁺ ハム野菜ステーキ 果物(バナナ) 牛乳			★n°90g・fz2°t ⁺ t ⁺ ポークハット 付) 立えて 果物(バナナ) 牛乳			n°90g・fz2°t ⁺ t ⁺ 鶏肉のクリーム煮 果物(バナナ) 牛乳			n°90g・fz2°t ⁺ t ⁺ ポークビーンス(D) 果物(バナナ) 牛乳			n°90g・fz2°t ⁺ t ⁺ 豚肉と野菜のチーフ① 付) ケチャップ バッ サラン(オレンジ) 牛乳			n°90g・fz2°t ⁺ t ⁺ 鶏肉と小松菜のスープ 果物(キウイ) 牛乳							
	B定食	全粥 300g 鶏肉の塩焼き 特の和え煮物(t+t°・n°r°1) 果物(オレンジ) 牛乳			全粥 300g 土佐豆腐 竹輪の煮物 果物(バナナ) 牛乳			全粥 300g メバルの煮付け ごま和え(n°7°) 果物(キウイ) 牛乳			全粥 300g 鶏肉の塩炙焼き(90) 焼き竹輪と大根の煮物 春巻き④			全粥 300g 焼くみぞれ煮 付) パック醤油 果物(+t°r°5単位) 牛乳			全粥 300g 鮭のムニエル(60) 付) ケチャップ バッ サラン(オレンジ) 牛乳			全粥 300g 鯛の味噌t+t°焼き 三杯豆腐(煮栗) エビ焼売③				
朝	A定食	全粥 300g 鶏肉の照り焼き 春雨の金平煮 菜の花の和え物 味噌汁(ミカ+豆腐)			全粥 300g 土佐豆腐 竹輪の煮物 果物(バナナ) 牛乳			全粥 300g メバルの煮付け ごま和え(n°7°) 果物(キウイ) 牛乳			全粥 300g 鶏肉の塩炙焼き(90) 焼き竹輪と大根の煮物 春巻き④			全粥 300g 焼くみぞれ煮 付) パック醤油 果物(+t°r°5単位) 牛乳			全粥 300g 鮭のムニエル(60) 付) ケチャップ バッ サラン(オレンジ) 牛乳			全粥 300g 鯛の味噌t+t°焼き 三杯豆腐(煮栗) エビ焼売③				
	B定食	全粥 300g 鹿むつのt+t°煮(80) レタ°チーフ レタ°サラダ(nL)			全粥 300g ホモの味噌焼き 小松菜のそばあんかけ 豆腐のお浸し			全粥 300g 八宝菜(玉) 二色ます			全粥 300g ピピン(第) 竹輪と焦の炒め煮 フルーツカクテル			全粥 300g チキン°t°890(h°r°風味 花野菜サラダ ボカ°t°t°t°t°に添え			全粥 300g プリの照り焼き(60) さつまいものごませ お浸し(377°T)			全粥 300g ケンチュール⑤(n°r°風味) ごま和え(n°7°) t°チーフ④(℃)				
昼	A定食	全粥 300g 豚肉のt+t°炒め 付) t+t°n°7°チーフ レタ°サラダ(nL)			t°r°t°r°n°7°チーフ(60) 小松菜のそばあんかけ 小松菜のお浸し 二色ます			餅としきめん、200 めんとつ(餅とし) 焼売③ 二色ます			結わつたt+t°焼き風⑤ 竹輪と焦の炒め煮 フルーツカクテル			全粥 300g 黒肉の香ばし°粉焼 花野菜サラダ ボカ°t°t°t°t°に添え			全粥 300g 牛肉°ジューズ煮込み さつまいものごませ お浸し(377°T)			全粥 300g 鮭のt°焼き ごま和え(n°7°) t°チーフ④(℃)				
	B定食	全粥 300g 鶏肉の照り焼き 春雨の金平煮 菜の花の和え物 味噌汁(ミカ+豆腐)			全粥 300g 新どろ⑤(90) 野菜煮の和え物 大学芋あんがため 中			全粥 300g 牛井豆腐(第) 小松菜の和え物 フルーツ煮(みかん) 味噌汁(t+t°・豆腐)			全粥 300g t°r°t°r°n°7°チーフ(D) 手付けゼリー(フレンチ) 味噌汁(豆腐)			全粥 300g t°r°t°r°n°7°チーフ(D) 手付けゼリー(フレンチ) 味噌汁(豆腐)			全粥 300g t°r°t°r°n°7°チーフ(D) 手付けゼリー(フレンチ) 味噌汁(豆腐)			全粥 300g t°r°t°r°n°7°チーフ(D) 手付けゼリー(フレンチ) 味噌汁(豆腐)				
夕	A定食	n°90g・fz2°t ⁺ t ⁺ ハム野菜ステーキ 果物(バナナ) 牛乳			★n°90g・fz2°t ⁺ t ⁺ ポークハット 付) 立えて 果物(バナナ) 牛乳			n°90g・fz2°t ⁺ t ⁺ 鶏肉のクリーム煮 果物(バナナ) 牛乳			n°90g・fz2°t ⁺ t ⁺ ポークビーンス(D) 果物(バナナ) 牛乳			n°90g・fz2°t ⁺ t ⁺ 豚肉と野菜のチーフ① 付) ケチャップ バッ サラン(オレンジ) 牛乳			n°90g・fz2°t ⁺ t ⁺ 鶏肉と小松菜のスープ 果物(キウイ) 牛乳							
	B定食	全粥 300g 鶏肉の塩焼き 特の和え煮物(t+t°・n°r°1) 果物(オレンジ) 牛乳			全粥 300g 土佐豆腐 竹輪の煮物 果物(バナナ) 牛乳			全粥 300g メバルの煮付け ごま和え(n°7°) 果物(キウイ) 牛乳			全粥 300g 鶏肉の塩炙焼き(90) 焼き竹輪と大根の煮物 春巻き④			全粥 300g 焼くみぞれ煮 付) パック醤油 果物(+t°r°5単位) 牛乳			全粥 300g 鮭のムニエル(60) 付) ケチャップ バッ サラン(オレンジ) 牛乳			全粥 300g 鯛の味噌t+t°焼き 三杯豆腐(煮栗) エビ焼売③				
朝	A定食	全粥 300g 鶏肉の照り焼き 春雨の金平煮 菜の花の和え物 味噌汁(ミカ+豆腐)			全粥 300g 土佐豆腐 竹輪の煮物 果物(バナナ) 牛乳			全粥 300g メバルの煮付け ごま和え(n°7°) 果物(キウイ) 牛乳			全粥 300g 鶏肉の塩炙焼き(90) 焼き竹輪と大根の煮物 春巻き④			全粥 300g 焼くみぞれ煮 付) パック醤油 果物(+t°r°5単位) 牛乳			全粥 300g 鮭のムニエル(60) 付) ケチャップ バッ サラン(オレンジ) 牛乳			全粥 300g 鯛の味噌t+t°焼き 三杯豆腐(煮栗) エビ焼売③				
	B定食	全粥 300g 鹿むつのt+t°煮(80) レタ°チーフ レタ°サラダ(nL)			全粥 300g ホモの味噌焼き 小松菜のそばあんかけ 豆腐のお浸し			全粥 300g 八宝菜(玉) 二色ます			全粥 300g ピピン(第) 竹輪と焦の炒め煮 フルーツカクテル			全粥 300g チキン°t°890(h°r°風味 花野菜サラダ ボカ°t°t°t°t°に添え			全粥 300g プリの照り焼き(60) さつまいものごませ お浸し(377°T)			全粥 300g ケンチュール⑤(n°r°風味) ごま和え(n°7°) t°チーフ④(℃)				
昼	A定食	全粥 300g 豚肉のt+t°炒め 付) t+t°n°7°チーフ レタ°サラダ(nL)			t°r°t°r°n°7°チーフ(60) 小松菜のそばあんかけ 小松菜のお浸し 二色ます			餅としきめん、200 めんとつ(餅とし) 焼売③ 二色ます			結わつたt+t°焼き風⑤ 竹輪と焦の炒め煮 フルーツカクテル			全粥 300g 黒肉の香ばし°粉焼 花野菜サラダ ボカ°t°t°t°t°に添え			全粥 300g 牛肉°ジューズ煮込み さつまいものごませ お浸し(377°T)			全粥 300g 鮭のt°焼き ごま和え(n°7°) t°チーフ④(℃)				
	B定食	全粥 300g 鶏肉の照り焼き 春雨の金平煮 菜の花の和え物 味噌汁(ミカ+豆腐)			全粥 300g 新どろ⑤(90) 野菜煮の和え物 大学芋あんがため 中			全粥 300g 牛井豆腐(第) 小松菜の和え物 フルーツ煮(みかん) 味噌汁(t+t°・豆腐)			全粥 300g t°r°t°r°n°7°チーフ(D) 手付けゼリー(フレンチ) 味噌汁(豆腐)			全粥 300g t°r°t°r°n°7°チーフ(D) 手付けゼリー(フレンチ) 味噌汁(豆腐)			全粥 300g t°r°t°r°n°7°チーフ(D) 手付けゼリー(フレンチ) 味噌汁(豆腐)			全粥 300g t°r°t°r°n°7°チーフ(D) 手付けゼリー(フレンチ) 味噌汁(豆腐)				
夕	A定食	n°90g・fz2°t ⁺ t ⁺ ハム野菜ステーキ 果物(バナナ) 牛乳			★n°90g・fz2°t ⁺ t ⁺ ポークハット 付) 立えて 果物(バナナ) 牛乳			n°90g・fz2°t ⁺ t ⁺ 鶏肉のクリーム煮 果物(バナナ) 牛乳			n°90g・fz2°t ⁺ t ⁺ ポークビーンス(D) 果物(バナナ) 牛乳			n°90g・fz2°t ⁺ t ⁺ 豚肉と野菜のチーフ① 付) ケチャップ バッ サラン(オレンジ) 牛乳			n°90g・fz2°t ⁺ t ⁺ 鶏肉と小松菜のスープ 果物(キウイ) 牛乳							
	B定食	全粥 300g 鶏肉の塩焼き 特の和え煮物(t+t°・n°r°1) 果物(オレンジ) 牛乳			全粥 300g 土佐豆腐 竹輪の煮物 果物(バナナ) 牛乳			全粥 300g メバルの煮付け ごま和え(n°7°) 果物(キウイ) 牛乳			全粥 300g 鶏肉の塩炙焼き(90) 焼き竹輪と大根の煮物 春巻き④			全粥 300g 焼くみぞれ煮 付) パック醤油 果物(+t°r°5単位) 牛乳			全粥 300g 鮭のムニエル(60) 付) ケチャップ バッ サラン(オレンジ) 牛乳			全粥 300g 鯛の味噌t+t°焼き 三杯豆腐(煮栗) エビ焼売③				
朝	A定食	全粥 300g 鶏肉の照り焼き 春雨の金平煮 菜の花の和え物 味噌汁(ミカ+豆腐)			全粥 300g 土佐豆腐 竹輪の煮物 果物(バナナ) 牛乳			全粥 300g メバルの煮付け ごま和え(n°7°) 果物(キウイ) 牛乳			全粥 300g 鶏肉の塩炙焼き(90) 焼き竹輪と大根の煮物 春巻き④			全粥 300g 焼くみぞれ煮 付) パック醤油 果物(+t°r°5単位) 牛乳			全粥 300g 鮭のムニエル(60) 付) ケチャップ バッ サラン(オレンジ) 牛乳			全粥 300g 鯛の味噌t+t°焼き 三杯豆腐(煮栗) エビ焼売③				
	B定食	全粥 300g 鹿むつのt+t°煮(80) レタ°チーフ レタ°サラダ(nL)			全粥 300g ホモの味噌焼き 小松菜のそばあんかけ 豆腐のお浸し			全粥 300g 八宝菜(玉) 二色ます			全粥 300g ピピン(第) 竹輪と焦の炒め煮 フルーツカクテル			全粥 300g チキン°t°890(h°r°風味 花野菜サラダ ボカ°t°t°t°t°に添え			全粥 300g プリの照り焼き(60) さつまいものごませ お浸し(377°T)			全粥 300g ケンチュール⑤(n°r°風味) ごま和え(n°7°) t°チーフ④(℃)				
昼	A定食	全粥 300g 豚肉のt+t°炒め 付) t+t°n°7°チーフ レタ°サラダ(nL)			t°r°t°r°n°7°チーフ(60) 小松菜のそばあんかけ 小松菜のお浸し 二色ます			餅としきめん、200 めんとつ(餅とし) 焼売③ 二色ます			結わつたt+t°焼き風⑤ 竹輪と焦の炒め煮 フルーツカクテル			全粥 300g 黒肉の香ばし°粉焼 花野菜サラダ ボカ°t°t°t°t°に添え			全粥 300g 牛肉°ジューズ煮込み さつまいものごませ お浸し(377°T)			全粥 300g 鮭のt°焼き ごま和え(n°7°) t°チーフ④(℃)				
	B定食	全粥 300g 鶏肉の照り焼き 春雨の金平煮 菜の花の和え物 味噌汁(ミカ+豆腐)			全粥 300g 新どろ⑤(90) 野菜煮の和え物 大学芋あんがため 中			全粥 300g 牛井豆腐(第) 小松菜の和え物 フルーツ煮(みかん) 味噌汁(t+t°・豆腐)			全粥 300g t°r°t°r°n°7°チーフ(D) 手付けゼリー(フレンチ) 味噌汁(豆腐)			全粥 300g t°r°t°r°n°7°チーフ(D) 手付けゼリー(フレンチ) 味噌汁(豆腐)			全粥 300g t°r°t°r°n°7°チーフ(D) 手付けゼリー(フレンチ) 味噌汁(豆腐)			全粥 300g t°r°t°r°n°7°チーフ(D) 手付けゼリー(フレンチ) 味噌汁(豆腐)				
夕	A定食	n°90g・fz2°t ⁺ t ⁺ ハム野菜ステーキ 果物(バナナ) 牛乳			★n°90g・fz2°t ⁺ t ⁺ ポークハット 付) 立えて 果物(バナナ) 牛乳			n°90g・fz2°t ⁺ t ⁺ 鶏肉のクリーム煮 果物(バナナ) 牛乳			n°90g・fz2°t ⁺ t ⁺ ポークビーンス(D) 果物(バナナ) 牛乳			n°90g・fz2°t ⁺ t ⁺ 豚肉と野菜のチーフ① 付) ケチャップ バッ サラン(オレンジ) 牛乳			n°90g・fz2°t ⁺ t ⁺ 鶏肉と小松菜のスープ 果物(キウイ) 牛乳							
	B定食	全粥 300g 鶏肉の塩焼き 特の和え煮物(t+t°・n°r°1) 果物(オレンジ) 牛乳			全粥 300g 土佐豆腐 竹輪の煮物 果物(バナナ) 牛乳			全粥 300g メバルの煮付け ごま和え(n°7°) 果物(キウイ) 牛乳			全粥 300g 鶏肉の塩炙焼き(90) 焼き竹輪と大根の煮物 春巻き④			全粥 300g 焼くみぞれ煮 付) パック醤油 果物(+t°r°5単位) 牛乳			全粥 300g 鮭のムニエル(60) 付) ケチャップ バッ サラン(オレンジ) 牛乳			全粥 300g 鯛の味噌t+t°焼き 三杯豆腐(煮栗) エビ焼売③				
朝	A定食	全粥 300g 鶏肉の照り焼き 春雨の金平煮 菜の花の和え物 味噌汁(ミカ+豆腐)			全粥 300g 土佐豆腐 竹輪の煮物 果物(バナナ) 牛乳			全粥 300g メバルの煮付け ごま和え(n°7°) 果物(キウイ) 牛乳			全粥 300g 鶏肉の塩炙焼き(90) 焼き竹輪と大根の煮物 春巻き④			全粥 300g 焼くみぞれ煮 付) パック醤油 果物(+t°r°5単位) 牛乳			全粥 300g 鮭のムニエル(60) 付) ケチャップ バッ サラン(オレンジ) 牛乳			全粥 300g 鯛の味噌t+t°焼き 三杯豆腐(煮栗) エビ焼売③				
	B定食	全粥 300g 鹿むつのt+t°煮(80) レタ°チーフ レタ°サラダ(nL)			全粥 300g ホモの味噌焼き 小松菜のそばあんかけ 豆腐のお浸し			全粥 300g 八宝菜(玉) 二色ます			全粥 300g ピピン(第) 竹輪と焦の炒め煮 フルーツカクテル			全粥 300g チキン°t°890(h°r°風味 花野菜サラダ ボカ°t°t°t°t°に添え			全粥 300g プリの照り焼き(60) さつまいものごませ お浸し(377°T)			全粥 300g ケンチュール⑤(n°r°風味) ごま和え(n°7°) t°チーフ④(℃)				
昼	A定食	全粥 300g 豚肉のt+t°炒め 付) t+t°n°7°チーフ レタ°サラダ(nL)			t°r°t°r°n°7°チーフ(60) 小松菜のそばあんかけ 小松菜のお浸し 二色ます			餅としきめん、200 めんとつ(餅とし) 焼売③ 二色ます			結わつたt+t°焼き風⑤ 竹輪と焦の炒め煮 フルーツカクテル			全粥 300g 黒肉の香ばし°粉焼 花野菜サラダ ボカ°t°t°t°t°に添え			全粥 300g 牛肉°ジューズ煮込み さつまいものごませ お浸し(377°T)			全粥 300g 鮭のt°焼き ごま和え(n°7°) t°チーフ④(℃)				
	B定食	全粥 300g 鶏肉の照り焼き 春雨の金平煮 菜の花の和え物 味噌汁(ミカ+豆腐)			全粥 300g 新どろ⑤(90) 野菜煮の和え物 大学芋あんがため 中			全粥 300g 牛井豆腐(第) 小松菜の和え物 フルーツ煮(みかん																

* 献立は都合により変更させていただくことがあります。