

レストランきびの森

2017年 4月 5月 6月 献立表

4月	1・6・11・16・21・26	2・7・12・17・22・27	3・8・13・18・23・28	4・9・14・19・24・29	5・10・15・20・25・30
5月	1・6・11・16・21・26・31	2・7・12・17・22・27	3・8・13・18・23・28	4・9・14・19・24・29	5・10・15・20・25・30
6月	5・10・15・20・25・30	1・6・11・16・21・26・31	2・7・12・17・22・27	3・8・13・18・23・28	4・9・14・19・24・29
朝食	献立No.1	献立No.2	献立No.3	献立No.4	献立No.5
主食	ご飯(岡山県産米)・ロールパン・食パン・おかゆ				
汁物	味噌汁 スープ	味噌汁 スープ	味噌汁 スープ	味噌汁 スープ	味噌汁 スープ
おかず	ししゃも焼き	いなだの塩焼き	さばの塩焼き	さわらの塩焼き	いわしの丸干し
	ゆで卵	和風オムレツ	スクランブルエッグ(ニラ)	厚焼卵の中華あん	スクランブルエッグ(MIXV)
	マカロニソテー	ミックスペジタブルソテー	切干し大根の煮物	ひじきの煮物	れんこんのきんぴら
	キャベツとコーンのサラダ	菜の花の胡麻和え	おかかスパゲティーサラダ	キャベツのゆかり和え	いんげんの胡麻和え
	生野菜	生野菜	生野菜	生野菜	生野菜
デザート	フルーツ	フルーツ	フルーツ	フルーツ	フルーツ
嗜好品①	小梅・つぼ漬け又はかっぱ漬け 納豆・ふりかけ・味付けのり・のり佃煮				
嗜好品②	マーガリン・イチゴジャム				
飲物	麦茶・紅茶・牛乳・コーヒー・オレンジ・白ブドウ・野菜ジュース				
昼食	献立No.1	献立No.2	献立No.3	献立No.4	献立No.5
主食	ご飯(岡山県産米)・食パン				
	赤かぶ青菜ご飯	チキンカレー	わさび風京菜ご飯	ポークハヤシ	菜めし
麺類	うどん(山菜)	味噌ラーメン	うどん(揚げ玉)	塩ラーメン	うどん(とろろ昆布)
汁物	中華スープ	オニオンスープ(コンソメ)	すまし汁	わかめスープ(コンソメ)	キャベツスープ(コンソメ)
おかず	白身魚の香味野菜あん	さわらの照り焼き	アジフライ	きびなごのイタリアンマリネ	いなだのマヨネーズ焼き
	鶏肉の七味醤油焼き	ミートボールケチャップソース	スパイシーチキン	肉団子の甘酢あん	ポーク焼売のおろしソース
	ツナと野菜のソテー	野菜コロッケ	ビーフソテー	豚肉と青梗菜のソテー	完熟トマトのコロッケ
	ふきと高野豆腐の煮物	切り昆布とそら豆の煮物	竹の子の土佐煮	がんもの煮物	五目豆
	大根の和風サラダ	花野菜のイタリアンサラダ	れんこんサラダ	インゲンサラダ	わかめとコーンの中華サラダ
	生野菜	生野菜	生野菜	生野菜	生野菜
デザート	フルーツ	フルーツ	フルーツ	フルーツ	フルーツ
嗜好品①	つぼ漬け・かっぱ漬け(No.2昼食は福神漬け・らっきょ)				
嗜好品②	マーガリン・イチゴジャム				
飲物	麦茶・紅茶・牛乳・コーヒー・オレンジ・白ブドウ・野菜ジュース				
夕食	献立No.1	献立No.2	献立No.3	献立No.4	献立No.5
主食	ご飯(岡山県産米)・食パン				
	豆ごはん	五穀と豆のしそごはん	山菜炊き込みご飯	わかめごはん	筍ごはん
汁物	味噌汁	若竹汁	味噌汁	中華スープ	すまし汁
おかず	カレイのボン酢ソース	きびなごの南蛮漬け	いわしの梅肉煮	白身魚のケチャップソース	白身魚フライ
	中華春巻き	ロールキャベツ	チキンカツ	鶏肉の山賊焼き	ハンバーグ(おろしわかさひソース)
	パスタ焼きそば	和風焼きうどん	菜の花のスパゲティー	そら豆とレタスのスパゲティー	蒜山風焼きそば
	厚揚げのそぼろ煮	大豆のピリ辛ソテー	小松菜のソテー	冬瓜の含め煮	野菜とさつま揚げの煮物
	こぶきいも	オニオンフライ	焼きポテト	野菜と大豆ミートの中華炒め	フライドポテト(あおのり味)
	ハンサンスウ	大根なます	もやしのキムチ和え	花野菜のオーロラソース	マカロニサラダ
	生野菜	生野菜	生野菜	生野菜	生野菜
デザート	フルーツ	フルーツ	フルーツ	フルーツ	フルーツ
嗜好品①	つぼ漬け・かっぱ漬け				
嗜好品②	マーガリン・イチゴジャム				
飲物	麦茶・紅茶・牛乳・コーヒー・オレンジ・白ブドウ・野菜ジュース				

* 米は岡山県産米を使用しています。 赤枠表示は旬の食材を使用したメニューです。 緑枠表示は前回献立から変更のメニューです。