

レストランきびの森

2017年 10月 11月 12月 献立表

10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
11月	5・10・15・20・25・30	1・6・11・16・21・26	2・7・12・17・22・27	3・8・13・18・23・28	4・9・14・19・24・29
12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	あじの塩焼き	さわらの塩焼き	きびなごの青のり風味	いなだの塩焼き
	ゆで卵	スクランブルエッグ(オニオン&きのこ)	洋風オムレツ(ナポリソース)	スクランブルエッグ(MIXV)	厚焼卵の和風あん
	野菜炒め	切干し大根の煮物	ミックスベジタブルソテー	ひじきご煮	切り昆布とさつま芋の煮物
	小松菜と人参の辛し和え	スパゲティーサラダ	白菜の胡麻和え	マカロニサラダ	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				
菜めし	菜めし	ポークカレー	わさび風京菜ご飯	きのこ野菜カレー	ゆかりごはん
麺類	うどん	味噌ラーメン	にゅうめん	うどん	豚骨ラーメン
汁物	オニオンスープ(コンソメ)	わかめスープ(コンソメ)	すまし汁	セロリスープ(コンソメ)	中華スープ
おかず	さわらの幽庵焼き	白身魚の山賊焼き	あじの南蛮漬け	アジフライ	さんまの塩焼き
	メンチカツ	酢豚肉団子	スパイシーチキン	ハンバーグ(おろしわさび)	春巻き
	揚げ茄子の味噌炒め	かぼちゃコロケ	フライドポテト(あおのり)	野菜コロケ	豚肉と野菜の中華炒め
	高野豆腐の煮物	ビーフソテー	ちくわの照煮	がんもの煮物	かぼちゃの中華あんかけ
	ひじきサラダ(わさび風味)	カリフラワーの甘酢和え	ごぼうサラダ	パスタサラダ	春雨のサラダ
	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・No.4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				
栗ご飯	栗ご飯	さつまいもご飯	かつお飯	きのこの炊き込みご飯	ピラフ
すまし汁	すまし汁	味噌汁	味噌汁	すまし汁	コンソメスープ
おかず	カレーのケチャップソース	さんまの生姜煮	いなだの照り焼き	たこキャベツカツ	あじのマヨネーズ焼き
	鶏肉の塩ダレ焼き	チキンカツ	ロールキャベツ(コンソメ)	鶏肉の山賊焼き	揚げどりの酢豚風
	蒜山風焼きそば	麻婆スパゲティー	皿うどん	ソース焼きうどん	和風きのこスパゲティー
	小松菜と油揚げの煮物	茄子のボン酢ソース	オニオンリングフライ	マカロニソテーカレー風味	大根と人参の甘味噌煮
	フライドポテト(コンソメ)	こぶきいも	湯豆腐	野菜と大豆ミートの中華炒め	焼ポテト
	パンプキンサラダ	わかめと大根の中華サラダ	もやしキムチ	さつま芋サラダ	ビーンズサラダ
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。