

レストランきびの森

2018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 コンソメスープ	味噌汁 コンソメスープ	味噌汁 コンソメスープ	味噌汁 コンソメスープ	味噌汁 コンソメスープ
おかず	ししゃも焼き	あじの塩焼き	さばの塩焼き	さわらの塩焼き	めざし
	ゆで卵	和風オムレツ	スクランブルエッグ(ほうれん草)	厚焼卵の和風あん	スクランブルエッグ(MIXV)
	切干大根の煮物	ミックスベジタブルコンソメ煮	ひじきの煮物	マカロニソテー	ごぼうのきんぴら
	キャベツとコーンのサラダ	菜の花の胡麻和え	おおかすパヴェティーサラダ	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
フルーツ	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				
	ゆかりご飯	ポークカレー	赤かぶ青菜ご飯	チキンカレー	菜めし
麺類	味噌ラーメン	うどん	にゅうめん	塩ラーメン	うどん
汁物	中華スープ	わかめスープ(コンソメ)	すまし汁	オニオンスープ(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	いなだのマヨネーズ焼き	アジフライ	きびなごのフレンチマリネ	さんまの塩焼き
	鶏肉のカレー風味焼き	揚げギョーザ	スパイシーチキン	肉団子の甘酢あん	メンチカツ
	野菜コロッケ	もやしとニラ炒め	フライドポテト(コンソメ)	肉入りコロッケ	春雨のソテー
	ふきと高野豆腐の煮物	五目豆	竹の子の土佐煮	ふきと根菜の煮物	切り昆布とそら豆の煮物
	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
フルーツ	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	福神漬け・らっきょ	つぼ漬け・かっぱ漬け	福神漬け・らっきょ	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				
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				
	ひじきごはん	豆ごはん	山菜炊き込みご飯	五穀と豆のしそごはん	竹の子ごはん
汁物	味噌汁	中華スープ	味噌汁	若竹汁	すまし汁
おかず	白身魚フライ	きびなごの南蛮漬け	さんまの生姜煮	白身魚のケチャップソース	さんまフライ
	ロールキャベツ(ケチャップ)	トンカツ	春巻き	鶏肉の山賊焼き	ハンバーグ(カレーソース)
	パスタ焼きそば	和風焼うどん	菜の花のスパゲティー	そら豆とキャベツのスパゲティー	蒜山風焼きそば
	厚揚げのそぼろ煮	がんもの煮物	小松菜と油揚げの煮物	牛蒡と蓮根の煮物	野菜とさつま揚げの煮物
	こぶきいも	大豆のピリ辛ソテー	オニオンフライ	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	いんげんと人参の中華サラダ	マカロニサラダ	きゅうりとわかめの酢の物	大根なます
	生野菜	生野菜	生野菜	生野菜	生野菜
フルーツ	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。 赤塗表示は旬の食材を使用したメニューです。 緑塗表示は前回献立から変更のメニューです。