

レストランきびの森

2018年 7月 8月 9月 献立表

7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
8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
9月	4・9・14・19・24・29	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
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	いなだの塩焼き	ししゃも焼き	さばの塩焼き	あじの塩焼き	さわらの塩焼き
	オムレツ(中華あん)	スクランブルエッグ(オニオン&ピーマン)	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
	マカロニソテー	切干し大根の煮物	ミックスベジタブルソテー	卵の花	枝豆と切り昆布の煮物
	キャベツと人参の胡麻サラダ	スパゲティーサラダ	いんげんの胡麻和え	マカロニサラダ	夏大根とおくらのおかか和え
	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				
	わかめご飯	夏野菜カレー	わさび風京菜ご飯	ポークハヤシ	赤かぶ青菜ご飯
麺類	サラダうどん	冷やし塩ラーメン	うどん(揚げ玉)	冷やし中華	ひやむぎ(山菜)
汁物	すまし汁	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)	すまし汁
おかず	いわしの磯辺フライ	さわらの西京焼き	あじの南蛮漬け	さんまの塩焼き	きびなごのマリネ
	ハンバーグ(おろしわさび)	酢豚肉団子	スパイシーチキン	揚げギョーザ	メンチカツ
	揚げ茄子の味噌炒め	野菜コロッケ	フライドポテト(あおのり)	肉入りコロッケ	豚肉と野菜の中華炒め
	高野豆腐の煮物	がんもの煮物	茄子とおくらの揚げ浸し	大豆ミートと春雨のソテー	こんにゃくとゴボウの土佐煮
	トマトとオニオンのサラダ	コーンとピー豆のイタリアンサラダ	ひじきサラダ(ゴマ風味)	枝豆とカリフラワーのサラダ	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				
	かつお飯	しらすゆかりご飯	チャーハン	ひじきご飯	ピラフ
汁物	味噌汁	すまし汁	中華スープ	味噌汁	コンソメスープ
おかず	アジフライ	きびなごのおろしボン酢	いなだの照焼き	さばのカレー焼き	あじのマヨネーズ焼き
	鶏肉の塩ダレ焼き	チキンカツ	茄子の肉詰めフライ	鶏肉の山賊焼き	鶏肉の酢豚風
	蒜山風焼きそば	ナポリタンスパゲティー	パスタ焼きそば	和風焼きうどん	和風スパゲティー
	フライドポテト(コンソメ)	野菜の煮物	オニオンリングフライ	フライドポテト(あおのり)	ひじきと野菜のナムル
	厚揚げの煮物	こぶきいも	さつま揚げと野菜の煮物	茄子のボン酢ソース	野菜と大豆ミートの中華炒め
	冷奴	きゅうりとわかめの酢の物	大根なます	もやしキムチ	もずく
	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。