

レストランきびの森

2020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	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	味噌汁	味噌汁	味噌汁	味噌汁
	スープ	スープ	スープ	スープ	スープ
おかず	いなだの塩焼き	さばの塩焼き	さわらの塩焼き	ししゃも	あじの塩焼き
	中華オムレツ	スクランブルエッグ(MIXV)	厚焼卵の和風あん	スクランブルエッグ(ほうれん草)	ゆで卵
	高野豆腐の煮物	ごぼうのきんぴら	マカロニソテー	枝豆とひじきの煮物	切干大根の煮物
	キャベツのゆかり和え	大根とオクラのおかか和え	キャベツとコーンのサラダ	おかかスパゲティサラダ	スイートエンドウのマリネ
	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				
麺類	赤かぶ青菜ご飯	ポークカレー	菜めし	夏野菜カレー	ゆかりご飯
	オクラおろしうどん	塩ラーメン	ひやむぎ(山菜)	うどん(揚げ玉)	冷やし中華
汁物	すまし汁	オニオンスープ(コンソメ)	中華スープ	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	アジフライ	さんまの塩焼き	あじのマヨネーズ焼き	きびなごのマリネ
	スパイシーチキン	肉団子の甘酢あん	メンチカツ	揚げギョーザ	鶏肉の塩だれ焼き
	フライドポテト(青のり)	かぼちゃコロッケ	麻婆春雨	もやしとピーマンの塩炒め	野菜コロッケ
	たけのこの土佐煮	里芋とこんにゃくの煮物	ひじきとそら豆の煮物	五目豆	茄子とオクラの煮浸し
	いんげんのサラダ	れんこんサラダ	いんげんと人参の中華サラダ	花野菜のイタリアンサラダ	大根の和風サラダ
	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	福神漬け・らっきょう	つぼ漬け・かっぱ漬け	福神漬け・らっきょう	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				
汁物	枝豆ごはん	しらすゆかりご飯	かつお飯	五目ご飯	ひじきわかめごはん
	中華スープ	味噌汁	若竹汁	すまし汁	味噌汁
おかず	きびなごの南蛮漬け	さんまの生姜煮	ホキの照り焼き	白身魚フライ	いわしの磯辺フライ
	とんかつ	春巻き	ソイミートの香り揚げ	ハンバーグ(BBQソース)	ロールキャベツ
	ナポリタンスパゲッティ	和風焼きうどん	ソース焼きそば	焼きビーフン	蒜山風焼きそば
	がんもの煮物	揚げ茄子の味噌炒め	ごぼうとれんこんの煮物	野菜とさつま揚げの煮物	厚揚げのそぼろ煮
	もやしときのこの中華炒め	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	こふきいも
	トマトとオニオンのサラダ	マカロニサラダ	きゅうりとわかめの酢の物	いんげんの胡麻和え	パンサンスウ
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。