

レストランきびの森

2019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）	ゆで卵	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	枝豆とひじきの煮物
	スナッフエンドウの胡麻サラダ	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	わかび風京菜ご飯	ポークカレー	赤かぶ青菜ご飯
麺 類	ひやむぎ（山菜）	冷やし塩ラーメン	うどん（揚げ玉）	冷やし中華	おくらおろしうどん
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（麻婆ソース）	酢豚風肉団子	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）	野菜コロッケ	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	コーンとピーズ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	きゅうりと春雨のサラダ
デザート	生野菜	生野菜	生野菜	生野菜	生野菜
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				
タ 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	さばのカレー煮	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	鶏肉の照り焼き	ソイミートの香り揚げ
	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	ひじきと野菜のナムル
	厚揚げの煮物	こふさいち	野菜とこんにゃくの煮物	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。