

レストランきびの森

2019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	あじの塩焼き	いなだの塩焼き	さばの塩焼き	さわらの塩焼き	ししゃも
	ゆで卵	和風オムレツ	スクランブルエッグ（オニオン＆パセリ）	厚焼卵	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	菜の花のおかか和え	おかかスパゲティサラダ	キャベツのゆかり和え	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
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	しょうゆラーメン	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	あじのマヨネーズ焼き	きびなごのマリネ	アジフライ	さんまの塩焼き
	鶏肉のしおだれ焼き	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（あおのり）	野菜コロッケ	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	ひじきとそら豆の煮物
	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	かつお飯	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	さんまフライ	きびなごの南蛮漬け	さんまの生姜煮	白身魚とソイミートのケチャップソース	白身魚フライ
	ロールキャベツ	チキンカツ	春巻き	鶏肉の山賊焼き	ハンバーグ（BBQソース）
	ナポリタンスパゲッティ	和風焼うどん	菜の花と大豆ミートの和風焼きそば	そら豆とキャベツのスパゲッティ	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	ごぼうと蓮根の煮物	野菜とさつま揚げの煮物
	こふきいも	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
	パンサンスウ	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。