



配食サービス1週間のメニューの一例（メニューは季節などにより異なります）



【昼食】

日曜日	月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日	土曜日
さんまの煮付け	にしんのみぞれ煮	豚しゃぶの胡麻タレ	ほきの西京焼き	デミグラスソースハンバーグ	目鯛の照り煮	エビのチリソース煮
ゆず皮入りほうれん草	加万ワケ-おかか和え	きのこ入金平牛蒡炒め	味付け絹さや	花形人参旨煮	青菜ピーナッツ和え	ハム入りマカロニサラダ
野菜ビーフン	菜の花と筍のそぼろ	豆腐のくずしあん	豆乳入りしっとり卵の花	ミニがんもと彩り野菜の含め煮	山菜とちくわ炊き合わせ	バンバンジー
いか団子の煮物	茄子ミートソース	五色なます	大根と生姜の甘酢和え	胡瓜と若布の酢の物	牛肉のオイスター炒め	木耳とあさりの煮物
なます	白菜漬	しじみ佃煮	ツナマカロニサラダ	蒟蒻の炒り煮	五目厚焼玉子	キャベツの漬物

【夕食】

日曜日	月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日	土曜日
鶏肉の治煮風	マグロハンバーグ	ほっけの味醂焼き	若鶏の照り焼き	さばの煮付け	チキン南蛮	さわら漬焼
ふきと短冊揚げの煮物	パンネのバターソテー	味付けいんげん	ブロッコリーお浸し	ミニオクラのお浸し	ポテトサラダ	菜の花のおひたし
五目揚げ豆腐	エビのマリネ	じゃが芋の赤しそ和え	おさつサラダ	くわいの甘辛炒め	イカと野菜の塩炒め	竹の子としらすの煮物
黒豆	青梗菜の青海苔入り煮浸し	鶏肉と蓮根のピリ辛和え	吹寄煮	ほうれん草の海苔和え	十彩ひじき	豚肉と野菜の炒め物
野沢菜漬け	生姜のきゃら煮	筍の甘辛煮	菜の花の白和え	大根の紫芋酢	ベビーコーンのおかか和え	五目豆