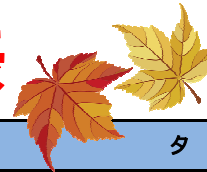




10月 週間献立表



レストラン
ラベンダー

日	曜日	朝食	週間献立表	おやつ	夕食
1	月	白菜の煮浸し 温泉卵 ささげの煮豆 ご飯 みそ汁(えのき・ほうれん草)	豚肉と大根の煮物 きゅうりともやしのごま酢和え りんごのコンポート ご飯 みそ汁(貝割れ・里芋)	ワッフル	鯖の白醤油漬 付け合わせ(小松菜・人参) 切干大根 キャベツのあっさり和え ご飯 みそ汁(豆腐・にら)
2	火	里芋のたらこ煮 納豆 かぶのゆかり漬 ご飯 みそ汁(もやし・わかめ)	ササミフライ 付け合わせ(人参・ブロッコリー) ジャーマンポテト マカロニサラダ ご飯 みそ汁(油揚げ・なす)	ミニ鯛焼き	赤魚の煮魚 付け合わせ(白菜・人参) 大根なます フルーツカクテル ご飯 具沢山汁
3	水	ししゃも焼き魚 付け合わせ(大根おろし・桜海老) きんぴらごぼう 味付けのり ご飯 みそ汁(高野豆腐・水菜)	登米丼 海老つくねの白煮 ほうれん草のお浸し みそ汁(いんげん・白菜)	ピーチフルーチェ	豚肉の生姜焼き さつま芋の甘煮 青かつば漬 ご飯 みそ汁(じゃが芋・麩)
4	木	野沢菜の煮物 とろろ芋 しば漬 ご飯 みそ汁(大根・チンゲン菜)	豆腐ハンバーグきのこソース 付け合わせ(小松菜) 豚肉と野菜の味噌煮 なし ご飯 みそ汁(花麩・もやし)	カスタードプリン	ひらすの味噌粕漬焼き 付け合わせ(大根おろし・筆生姜) 高野豆腐の含め煮 モロヘイヤのなめたけ和え ご飯 豆乳汁
5	金	玉子焼き うの花 梅干し ご飯 みそ汁(いんげん・えのき)	八宝菜 ほうれん草焼売 ひじきサラダ ご飯 ザーサイスープ	チーズブッセ	鯖の味噌煮 付け合わせ(白髪ねぎ) かぼちゃサラダ かぶときゅうりの即席漬 ご飯 みそ汁(里芋・ずいき)
6	土	カリフラワーの柔らか煮 オクラとしめじのごま和え きゅうり漬 ご飯 みそ汁(キャベツ・豆腐)	芋の子煮 油揚げと菜の花のからし和え たくあん漬 ご飯 みそ汁(なめこ・三つ葉)	丁稚ようかん	豚肉の角煮 ほうれん草の白和え 弁慶のほろほろ漬 ご飯 みそ汁(油揚げ・じゃが芋)
7	日	切干大根 朝飯めかぶ おみ漬 ご飯 みそ汁(里芋・わかめ)	サンドイッチ ポークビーンズ カニサラダ マンゴーのコンポート	ココアワッフル	セレクトメニューA・ロールキャベツトマト煮 B・ロールキャベツクリーム煮 付け合わせ(人参・ブロッコリー) スパゲッティサラダ みかんのコンポートのヨーグルトがけ ご飯 コンソメスープ(オクラ・ピーマン)

