



2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	木	かぶのそぼろ煮 とろろ芋 大根の即席漬け ご飯 みそ汁(さやえんどう・玉ねぎ)	豚肉と野菜のカレー炒め カリフラワーのサラダ パインのコンポート ご飯 コンソメスープ(オクラ・ピーマン)	節分豆菓子	しらす丼 野沢菜の煮物 なめこのみぞれ酢 みそ汁(高野豆腐・水菜)
2	金	ハムエッグ 付け合わせ(千切りキャベツ) 小松菜の煮浸し 佃煮のり ご飯 みそ汁(豆腐・玉ねぎ)	高菜ピラフ ひじきサラダ バナナ 中華スープ(しいたけ・わかめ)	チーズブッセ	鮭のみりん漬け焼き 付け合わせ(菜の花・人参) 大根なます 白菜漬け ご飯 みそ汁(チンゲン菜・ふ)
3	土	焼き麩の卵とじ まぐろのおろし添え すじこ ご飯 みそ汁(もやし・わかめ)	メンチカツ 付け合わせ(千切りキャベツ・赤ピーマン) マカロニサラダ みかんのコンポートのヨーグルトがけ ご飯 ほうれん草スープ	甘納豆	恵方巻 鱈の西京漬け焼き とりつみれの白煮 付け合わせ(筆生姜) 筍の土佐煮 フルーツポンチ お吸い物(豆腐・手揉麩・葉ねぎ)
4	日	切干大根 朝飯めかぶ 青かつば漬け ご飯 みそ汁(小松菜・豆腐)	いなり寿司 しょうがの甘酢漬け キウイフルーツのはちみつソースがけ 具沢山汁	エクレア	セレクトメニューA・ハンバーグのトマト煮 B・ハンバーグのクリーム煮 グリーンサラダ マンゴーのコンポート ご飯 コンソメスープ(キャベツ・わかめ)
5	月	野菜炒め 温泉卵 野沢菜昆布 ご飯 みそ汁(高野豆腐・さやえんどう)	豆腐ハンバーグきのこソース 付け合わせ(小松菜) かぼちゃのそぼろ煮 りんごのコンポート ご飯 みそ汁(油揚げ・白菜)	まんじゅう	いわしの梅煮 付け合わせ(大葉) うの花 弁慶のほろほろ漬け ご飯 みそ汁(大根・花麩)
6	火	ウィンナーと野菜のソテー 納豆 桜漬け ご飯 みそ汁(玉ねぎ・わかめ)	筑前煮 茄子炒り いんげんのごま和え ご飯 みそ汁(オクラ・ふ)	どら焼き	豚すき煮 鶏ごぼう炒め 白菜とわかめのわさび和え ご飯 みそ汁(いんげん・じゃが芋)
7	水	あじの焼き魚 付け合わせ(大根おろし・桜海老) 里芋の鶏そぼろあんかけ 味付けのり ご飯 みそ汁(なめこ・三つ葉)	ロールキャベツのトマト煮 オクラと大根のあっさり和え しその実漬け ご飯 みそ汁(油揚げ・さやえんどう)	葛まんじゅう	あじのムニエルタルソース添え 付け合わせ(人参・ブロッコリー) ほうれん草のお浸し ささげの煮豆 ご飯 みそ汁(かぶ・人参)
8	木	高野豆腐の含め煮 とろろ芋 赤かつば漬け ご飯 みそ汁(長ねぎ・ふのり)	鶏肉のおろしポン酢がけ きんぴらごぼう しそ昆布 ご飯 みそ汁(白菜・ふ)	カスタードケーキ	めばるの煮魚 付け合わせ(小松菜) 海老つくねの白煮 きゅうりともずくの酢の物 ご飯 みそ汁(貝割れ・大根)
9	金	目玉焼き 付け合わせ(ブロッコリー) 野沢菜の煮物 梅干し ご飯 みそ汁(しめじ・生揚げ)	ポークカレー ポテトサラダ 福神漬けとらっきょう漬け コンソメスープ(えのき・わかめ)	今川焼き	豚肉と大根の炒め煮 もやしとにら炒め 春菊のごま和え ご飯 みそ汁(いんげん・じゃが芋)
10	土	ぜんまいの煮物 キャベツのあっさり和え 明太子 ご飯 みそ汁(えのき・菜の花)	肉じゃが キャベツと竹輪のマヨネーズ和え バナナ ご飯 みそ汁(白菜・ふ)	杏仁プリン	ぶり大根 切り昆布炒め煮 カリフラワーオーロラソースがけ ごはん みそ汁(花麩・もやし)
11	日	根菜の田舎煮 オクラ かぶのゆかり漬け ご飯 みそ汁(豆腐・ほうれん草)	ポテトサラダパン カニサラダ 黄桃のコンポート コンソメスープ(ウィンナー・キャベツ)	ココアワッフル	セレクトメニューA・鶏肉のムニエルわさびソース B・鮭のムニエルわさびソース 付け合わせ(カリフラワー・人参) しらたきのたらこ炒り マカロニサラダ ご飯 みそ汁(油揚げ・なす)