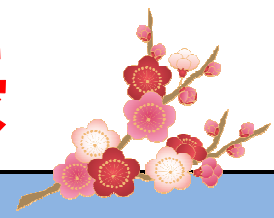


1月 週間献立表



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
7	月	野菜炒め 温泉卵 茄子漬け ご飯 みそ汁(いんげん・わかめ)	鶏肉の親子丼 うの花 人参とひじきのくるみ和え みそ汁(小松菜・ふ) 	いちごフルーチェ	かれいの昆布漬け焼き 付け合わせ(大根おろし・大葉) ぜんまいの煮物 かにともやしとわかめの酢の物 ご飯 みそ汁(卵・にら)
8	火	ごぼうの煮物 納豆 赤かぶ漬け ご飯 みそ汁(しめじ・玉ねぎ)	ひじきコロッケ 付け合わせ(千切りキャベツ・赤たまねぎ) 青梗菜と豚肉のソテー かぼちゃサラダ ご飯 みそ汁(油揚げ・かぶ)	グレープゼリー	鯖の白醤油漬け 付け合わせ(大根おろし・大葉) 里芋の鶏そぼろあんかけ ラディッシュの酢の物 ご飯 みそ汁(三つ葉・わかめ)
9	水	ほっけ焼き魚 付け合わせ(大根おろし・桜海老) かぶのそぼろ煮 味付けのり ご飯 みそ汁(豆腐・なめこ) 	豚肉と大根の煮物 マカロニサラダ しそ昆布 ご飯 具沢山汁	レモンケーキ	鱈の味噌煮 付け合わせ(白髪ねぎ) ふきとがんもの炊き合わせ 赤かつぱ漬け ご飯 お吸い物(しめじ・花麩)
10	木	高野豆腐の含め煮 とろろ芋 きゅうり漬け ご飯 みそ汁(長ねぎ・ふのり)	筑前煮 ふきの煮物 りんごのコンポート ご飯 みそ汁(油揚げ・なす) 	クッキー	赤魚粕漬け焼き 付け合わせ(大根おろし・筆生姜) 筍の土佐煮 いんげんのピーナッツ和え ご飯 けんちん汁
11	金	ミートオムレツ 付け合わせ(千切りキャベツ) ほうれん草とベーコンのソテー 梅干し ご飯 みそ汁(いんげん・豆腐)	鮭のチャンチャン焼き 根菜の田舎煮 しその実漬け ご飯 みそ汁(高野豆腐・わかめ)	シュークリーム	ポークケチャップ 付け合わせ(人参・ブロッコリー) ひじき煮 フルーツヨーグルト ご飯 みそ汁(貝割れ・大根) 
12	土	いんげんの煮浸し ほうれん草の白和え 明太子 ご飯 みそ汁(菜の花・生揚げ)	白身魚フライ 付け合わせ(千切りキャベツ・赤ピーマン) カニサラダ バナナ ご飯 モロヘイヤのスープ 	牛乳プリン	ぶり大根 炒り鶏 キャベツのごま和え ご飯 みそ汁(花麩・もやし)
13	日	里芋のとろそぼろあんかけ オクラ おみ漬け ご飯 みそ汁(豆腐・ほうれん草)	味噌ラーメン 野菜炒め 杏仁フルーツ 	今川焼き	セレクトメニューA・白身魚の南部焼 B・鶏肉の南部焼 付け合わせ(えのき・菜の花) 小松菜の煮浸し べったら漬け ご飯 みそ汁(貝割れ・じゃが芋)