

## 2021年メニュー一覧

## 秋メニュー 10～11月

朝食	A	ご飯(地元のお米) 若布と葱 の味噌汁	鮭の塩焼き 肉じゃが 南瓜サラダ オレンジ
	B	コッペパン カボチャスープ	ベーコンと法蓮草のソテー ウィンナー タマゴサラダ パイナップル
	C	ご飯(地元のお米) 小松菜と人参の味噌汁	肉野菜炒め 房州ひじきの旨煮 マカロニサラダ グレープフルーツ(ルビー)
昼食	A	親子そぼろ丼 豆腐の味噌汁	もやしナムル ヤクルト
	B	豚丼 すまし汁	法蓮草ときのこと浸し ゼリー
	C	中華丼 卵スープ	春雨サラダ 杏仁豆腐
夕食	A	ご飯(地元のお米) きのこと葱の味噌汁	豚バラの生姜焼き 竹輪とキャベツの塩炒め 里芋の鶏あんかけ ろくすけもちのきな粉がけ
	B	ご飯(地元のお米) 豚汁	鯖の甘酢あんかけ 肉団子と厚揚げの煮物 鶏の唐焼き みかん
	C	ご飯(地元のお米) 大根と法蓮草の味噌汁	チキンのホワイトソース掛け 大豆ミートと茄子とさつま芋炒め ロールキャベツのトマト煮込み 白玉ぜんざい