

2018年 ココリス献立表

*印はココリス調理

日付	献立名	日付	献立名
1日 (月)	(一般) バターロール かぼちゃのクリームシチュー ミックスサラダ ぶどうゼリー (ソフト) 粥 タラの野菜あんかけ 南瓜の煮物 味噌汁 (大根、うす揚げ)	16日 (火)	ハヤシライス 福神漬け もやし他の三色中華風ごま酢和え ヨーグルト
2日 (火)	卵とじうどん 梨 小松菜とちくわのミックスサラダ	17日 (水)	(一般) ポークケチャップライス 鶏肉のから揚げ風 野菜スープ コールスローサラダ ミニゼリー (ソフト) 粥 チキンチャップ ツナサラダ コンソメスープ (キャベツ)
3日 (水)	(一般) わかめご飯 しゅうまい 白菜のゆかり和え さつま芋ともやしの味噌汁 (ソフト) 粥 筑前煮 味噌汁 (麩) 白菜と人参のおかか和え	18日 (木)	(一般) きのご入り炊き込みご飯 大豆の五目煮 野菜たっぷり豚汁 (ソフト) 粥 タラの酒蒸し 南瓜サラダ 味噌汁 (ほうれん草、人参)
4日 (木)	(一般) ひじきご飯 高野豆腐の含め煮 野菜たっぷり豚汁 (ソフト) 粥 かに玉 わかめスープ ブロッコリーのツナマヨ和え	19日 (金)	バターロール 鶏団子の甘酢あんかけ マカロニサラダ 野菜スープ
5日 (金)	ご飯 鮭の西京焼き ちくわともやしの炒め物 ほうれん草入りかき玉汁	22日 (月)	(一般) 秋野菜カレー 福神漬け りんご ちりめんじゃこ入り わかめともやしの酢の物 (ソフト) 粥 カレー トマトマリネ ミニゼリー
8日 * (月)	(一般) さつま芋ご飯 秋鮭の塩焼き ひじきの煮物 味噌汁 (茄子) (ソフト) 粥 秋鮭の塩焼き ひじきの煮物 味噌汁 (茄子) (ミニゼリー)	23日 (火)	白身魚とごぼうの炊き込みご飯 ひじきと豚肉のサラダ ほうれん草と豆腐のすまし汁
9日 (火)	三色丼 野菜たっぷり石狩汁 バナナ	24日 (水)	(一般) ミートスパゲティ チーズと胡瓜のココロサラダ 野菜スープ オレンジゼリー (ソフト) 粥 カレイのムニエル 人参サラダ コンソメスープ (コーン、玉ねぎ)
10日 (水)	(一般) 食パン 野菜スープ 一口チーズ 白身魚のフライタルタルソース (ソフト) 粥 ブリの照り焼き 大根と人参のなます 清汁 (椎茸、ほうれん草)	25日 (木)	(一般) ご飯 鶏肉の照り焼き 小松菜の胡麻和え じゃが芋と玉ねぎの味噌汁 (ソフト) 粥 鶏肉の照り焼き カニカマサラダ 味噌汁 (じゃが芋)
11日 (木)	(一般) ご飯 肉じゃが 切干大根の煮物 小松菜とえのきたけの味噌汁 (ソフト) 粥 肉じゃが 味噌汁 (豆腐) ブロッコリーのゴマ和え	26日 (金)	バターロール エビフライ ポテトサラダ チンゲン菜としめじのスープ
12日 (金)	焼きそば 鮭とキャベツのサラダ ニラ玉スープ	29日 (月)	(一般) 親子丼 柿 えのきたけとさつま芋の味噌汁 (ソフト) お弁当の日
15日 (月)	(一般) 野菜たっぷりちゃんぽん ひじきと大豆のサラダ りんご (ソフト) 粥 野菜炒め さつま芋のレモン煮 清汁 (とろろ昆布)	30日 (火)	ご飯 鮭の塩焼き 人参の金平 切干大根と小松菜の味噌汁
		31日 (水)	(一般) バターロール ビーフシチュー 大根サラダ りんご (ソフト) 粥 シチュー コーンサラダ ミニゼリー