

メディカルパーク湘南バースケア メニュー一覧



日付	4/30	5/1	5/2	5/3	5/4	5/5	5/6	5/7	5/8	5/9
日付	5/10	5/11	5/12	5/13	5/14	5/15	5/16	5/17	5/18	5/19
日付	5/20	5/21	5/22	5/23	5/24	5/25	5/26	5/27	5/28	5/29
日付	5/20	5/30	5/31	6/1	6/2	6/3	6/4	6/5	6/6	6/7
朝食	こだわりご飯の和朝食 焼き魚 さつま揚げの黒胡椒炒め トマトときゅうりの塩麹和え 味噌汁・ジュース 米職人の御飯 ご飯のお供(米職人)	にっこり幸せ朝ごはん きなこ風味の豆乳フレンチトースト ウィンナーと人参のクリームサラダ フルーツヨーグルト スープ ハーブティー	免疫力UP! 元氣ごはん 新じゃがの煮物 おかか和え 納豆・ジュース 味噌汁 御飯	ビタミンたっぷりモーニング スパニッシュオムレツ ミニサラダ 果物 焼き立てパン ベイザンヌスープ	こだわりご飯の和朝食 焼き魚 竹輪の五目煮 青菜となめ茸のおろし和え 味噌汁・ジュース 米職人の御飯 ご飯のお供(米職人)	にっこり幸せ朝ごはん シュガートースト 焼き魚 昆布とさつま揚げの煮物 フルーツヨーグルト スープ ハーブティー	免疫力UP! 元氣ごはん 焼き魚 昆布とさつま揚げの煮物 長芋のわさび和え 漬物 味噌汁・ジュース 御飯	ビタミンたっぷりモーニング <small>季節野菜とウィンナーのホットサラダ</small> 根菜と生姜のデトックススープ 果物 焼き立てパン ヨーグルト	こだわりご飯の和朝食 焼き魚 卵とじ きゃべつ柠檬和え 味噌汁・ジュース 米職人の御飯 ご飯のお供(米職人)	免疫力UP! 元氣ごはん セルフサンド グラノーラヨーグルト 豆乳スープ
昼食	真似してほしいおうちごはん ビーフペーパーライス 野菜ときのこのバジル風味 ツナサラダ 果物 スープ	まごわやさしい母乳御膳 魚のくるみ味噌焼き 厚揚げとしめじのおろし煮 寒天の和え物 デザート すまし汁 <small>さつま芋と昆布の炊き込み御飯</small>	お楽しみミニ井ランチ ローストビーフ丼 ミニうどん 千切り野菜の胡麻風味 果物	おいしく補う鉄分たっぷりメニュー 揚げない酢豚 豆腐中華煮 青菜とあさりの和え物 デザート 中華スープ 御飯	カフェ風パスタランチ <small>春キャベツのクリームパスタ</small> 照り焼きポークサラダ 果物 スープ 御飯	まごわやさしい母乳御膳 豚肉とさくらげの卵炒め じゃが芋と枝豆の春巻き 中華風サラダ 果物 中華スープ 御飯	♪エスニックLunch♪ ガパオライス アジアンサラダガドガド風 レタスの五目スープ デザート	本格インドカレーランチ サグカレー 野菜のフリット ミックスサラダ 果物	～中華麺Lunch～ <small>広東牛肉炒麵(加コニニロウカニ)</small> シュウマイ レタスとワカメのサラダ デザート	身体の中からスッキリ デトックスメニュー 魚と根菜の甘辛ソース ぐずし豆腐のきのこあん 海藻と長芋の和風サラダ 果物 味噌汁 雑穀ごはん
夕食	和御膳 鶏肉とれんこんのポン酢炒め 魚の新緑焼き 春野菜の炊き合わせ 生姜和え・果物 お吸い物 雑穀ごはん	★ハワイアンDinner★ モチコチキン ガーリックシュリンプ チョップドサラダ 果物 スープ 御飯	カルシウム強化ごはん 魚の竜田揚げ 春野菜チャンプルー トマトと青しその和風サラダ デザート <small>切干大根の生姜入りお味噌汁</small> 御飯	先輩ママのお昼付きディナー お題入りハンバーグ 玉葱ソース かぶとツナのソテー ミックスサラダ 果物 スープ 御飯	春の旬菜御膳 鶏の山椒焼き 春野菜と油揚げの煮物 ごぼうのサラダ デザート 味噌汁 雑穀ごはん	和御膳 鶏つくね 魚の辛味噌焼き かぼちゃの煮物 春野菜の和風さらだ・果物 お吸い物 御飯	和のお夕御膳 ひじき寿司 大根の味噌炒め 青菜のお浸し 果物 お吸い物	カルシウム強化ごはん <small>魚のセサミフライ豆腐タルタルソース</small> イカのソテー トマトの蜂蜜サラダ デザート スープ 御飯	おいしく補う鉄分たっぷりメニュー ブイヤベース風魚介の煮込み きこのソテー ポテトサラダ 果物 人参ライス	春の旬菜 中華御膳 回鍋肉 筍入り海老団子 温野菜の中華風胡麻ダレ デザート 中華スープ 御飯

2024春

クリスマスや節分などの行事特別メニューや季節毎にメニュー切り替えがございます。行事食や、メニュー切り替えのタイミングで、メニューと日程が異なる場合があります。予めご了承ください。

