

# メディカルパーク湘南バースケア メニュー一覽



日付	6月19日	6月20日	6月21日	6月22日	6月23日	6月24日	6月25日	6月26日	6月27日	6月28日		
日付	6月29日	6月30日	7月1日	7月2日	7月3日	7月4日	7月5日	7月6日	7月7日	7月8日		
日付	7月9日	7月10日	7月11日	7月12日	7月13日	7月14日	7月15日	7月16日	7月17日	7月18日		
日付	7月19日	7月20日	7月21日	7月22日	7月23日	7月24日	7月25日	7月26日	7月27日	7月28日		
日付	7月29日	7月30日	7月31日	8月1日	8月2日	8月3日	8月4日	8月5日	8月6日	8月7日		
朝食	<b>こだわりご飯の和朝食</b> <b>焼き魚</b> さつま揚げの黒胡椒炒め いんげんの味噌ネーズサラダ 味噌汁・ジュース ご飯のお供(米職人) 米職人の御飯	<b>にっこり幸せ朝ごはん</b> レモンクリームトースト ハムと野菜の盛り合わせ フルーツヨーグルト ビーンズスープ ハーブティー	<b>免疫力UP! 元氣ごはん</b> <b>焼き魚</b> <b>竹輪じゃが</b> オクラの煮浸し <b>煮豆</b> 味噌汁・御飯 ジュース	<b>ビタミンたっぷりモーニング</b> ス克蘭ブルエッグ & サラダ <b>果物</b> オートミールと野菜のスープ 焼き立てパン ヨーグルト	<b>こだわりご飯の和朝食</b> <b>焼き魚</b> 切り干し大根の炒め煮 長芋の塩だれ和え 味噌汁・ジュース ご飯のお供(米職人) 米職人の御飯	<b>にっこり幸せ朝ごはん</b> パイナップルフレンチトースト ソーセージと野菜盛り合わせ <b>ヨーグルト</b> <b>スープ</b> ハーブティー	<b>免疫力UP! 元氣ごはん</b> <b>焼き魚</b> <b>ひじきの煮物</b> トマトと青しその和風サラダ <b>煮豆</b> 味噌汁・御飯 ジュース	<b>ビタミンたっぷりモーニング</b> 季節野菜とウィンナーのホットサラダ <b>魚の南部焼き</b> ラタトゥイユ <b>果物</b> <b>スープ</b> 焼き立てパン	<b>こだわりご飯の和朝食</b> <b>魚の南部焼き</b> 茄子とピーマンの鍋しぎ オクラの梅肉和え 味噌汁・ジュース ご飯のお供(米職人) 米職人の御飯	<b>免疫力UP! 元氣ごはん</b> <b>セルフサンド</b> グラノーラヨーグルト <b>ポトフ風スープ</b>		
	昼食	<b>真似してほしいおうちごはん</b> ビーフペッパーライス ブッキーニのソテー アーモンド入りロールスロースラダ <b>果物</b> <b>スープ</b>	<b>まごわやさしい母乳御膳</b> 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 <b>デザート</b> <b>すまし汁</b> さつま芋と昆布の炊き込み御飯	<b>お楽しみミニ井Lunch</b> ローストビーフ丼 ミニとろろうどん 水菜と油揚げの和風サラダ <b>果物</b>	<b>カフェ風パスタLunch</b> 茄子とベーコンのトマトパスタ シーフードと枝豆のサラダ <b>デザート</b> <b>スープ</b>	<b>おいしく補う鉄分たっぷりメニュー</b> 揚げない酢豚 豆腐中華煮 青菜とあさりの和え物 <b>果物</b> <b>中華スープ</b> <b>御飯</b>	<b>まごわやさしい母乳御膳</b> 魚の梅醬油焼き えのきのシャキシャキ肉巻き <b>甘酢和え</b> <b>果物</b> けんちん汁 わかめご飯	<b>世界旅行気分♪アジアツアー</b> タッカンジョン 海鮮チヂミ 青菜のナムル <b>デザート</b> 韓国風わかめスープ <b>御飯</b>	<b>本格インドカレーLunch</b> <b>サグカレー</b> かぼちゃのサブジ風 ひよこ豆と人参のサラダ <b>果物</b>	<b>湘南バーガーLunch</b> <b>ハンバーガー</b> <b>野菜グラタン</b> <b>ピクルス</b> <b>デザート</b> <b>スープ</b>	身体の中からスッキリサ デトックスメニュー 魚と根菜の甘辛ソース 豚しゃぶ もずく酢野菜マリネ 青菜のわさび和え <b>デザート</b> <b>味噌汁</b> <b>雑穀ごはん</b>	
		夕食	<b>和御膳</b> 豚肉の葱塩炒め 魚の香味焼き 厚焼き卵・果物 長芋の生姜醤油和え <b>お吸い物</b> <b>御飯</b>	<b>世界旅行気分♪アメリカツアー</b> ケイジャンチキン えびとエリンギの胡椒炒め シーザーサラダ <b>果物</b> ガンボスープ <b>御飯</b>	<b>カルシウム強化ごはん</b> 和風ポークソテー 豆腐のコンソーム味噌グラタン 青菜のきなこ和え <b>デザート</b> <b>お吸い物</b> <b>御飯</b>	<b>先輩ママのお墨付き人気ディナー</b> 鶏肉のレモンジンジャー焼き 魚のチーズ風味揚げ <b>サラダ</b> <b>果物</b> カレースープ <b>御飯</b>	<b>夏の旬菜御膳</b> 魚の大葉味噌からめ焼き かぼちゃのそぼろあんかけ セロリときゅうりの塩麹サラダ <b>デザート</b> <b>お吸い物</b> <b>雑穀ごはん</b>	<b>和御膳</b> <b>鶏つくね</b> 魚の焼き南蛮漬け 夏野菜の煮物・果物 青菜となめ茸のおろし和え <b>お吸い物</b> <b>御飯</b>	<b>和のお夕御膳</b> 鮭とナッツのレモン風味寿司 揚げ出し茄子 プロカリゴマネーズ <b>果物</b> <b>お吸い物</b>	<b>カルシウム強化ごはん</b> 魚の甘酢おろし 豚肉と野菜の金平 切干大根と桜えびのピリ辛和え <b>デザート</b> <b>味噌汁</b> <b>御飯</b>	<b>おいしく補う鉄分たっぷりメニュー</b> 牛肉のガーリック炒め 野菜のパン粉焼き 青菜と豆のツナサラダ <b>果物</b> あさりと野菜のおかずスープ <b>御飯</b>	<b>ビタミンたっぷりディナー</b> 鶏肉と彩り野菜のレモンバター炒め かぼちゃのチーズ焼き <b>サラダ</b> <b>果物</b> <b>スープ</b> <b>御飯</b>

2024夏

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。行食事や、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。

