

食事メニュー



2015年 2月

月 2日	火 3日	水 4日	木 5日	金 6日	土 7日
鯖の塩焼き・生野菜 菜の花とえのき・カモ肉のナムル 豆腐の味噌汁 リンゴ * ごまプリン	海老カツ・生野菜 ふきとちりめんの煮物 大根の浅漬 豚汁 * 節分豆	鶏胸肉のやわらか煮・生野菜 白和え 玉ねぎとエリンギの味噌汁 * パイナップルケーキ	ちらしずし もやしと豚角煮のナムル わかめと巻麩の澄まし汁 果物	鯖の竜田揚げ・生野菜 高野と南瓜の煮物 白菜と野沢菜の漬物 わかめとエノキの赤だし * あんまん	おでん キャベツの漬物 そうめんの澄まし汁 いやかん * あんまん
9日	10日	11日	12日	13日	14日
つみれの人参すりながし 筍のおかか和え 玉子の澄まし汁 パイン * チーズケーキ・ブッシュドノエル	豆腐入りハンバーグ・生野菜 ほうれん草とあみえびのお浸し ごまめ 中華スープ * 甘納豆	炊き込みご飯 豆腐ステーキ・生野菜 サーモンマリネ そうめんの澄まし汁 * 大学芋	カレーライス 温泉玉子 もやしと菜の花のナムル わかめの澄まし汁 * 安納芋団子黒蜜黄粉かけ	芙蓉蟹 ごまめ 白菜の中華風漬物 キャベツの味噌汁 * キャラメルチョコチップ入りチーズケーキ	カレイのから揚げ・生野菜 千切り大根と鶏ミンチの煮物 キャベツの漬物 豆腐の味噌汁 * 生チョコ
16日	17日	18日	19日	20日	21日
肉じゃが ちりめん山椒 白菜中華風漬物 えのきとわかめの味噌汁 * サツマイモケーキ	鶏胸肉のやわらか煮・生野菜 人参・水菜のごまみそマヨ和え アユの甘露煮 玉ねぎの味噌汁 * 人参ゼリー	鯖の塩焼き・生野菜 大根と南瓜・高野の煮物 茎わかめときのこの佃煮 じゃがいもの味噌汁 * 人参ゼリー	天ぷら(のど黒・南瓜・茄子・アスパラ・鶏胸肉) 五目白和え 大根の漬物 とろろ昆布の澄まし汁 * 栗甘納豆	新玉ねぎとエリンギの豆乳クリームシチュー シンヤモの南蛮漬け パイナップル * 安納芋団子黄粉黒蜜かけ	茶碗蒸し 海老カツ・生野菜 もやしとほうれん草・人参のナムル * 熟し柿ケーキ
23日	24日	25日	26日	27日	28日
カレイの甘酢あんかけ・生野菜 筍とせせり・人参のきんぴら えのきとわかめの味噌汁 リンゴ * スイスロール	手作りコロッセ・生野菜 大根・人参・菜の花のナムル 白菜の浅漬 玉子の澄まし汁 * 豆乳寒天	煮豚と煮玉子・生野菜 サーモンと新玉ねぎのマリネ 大根の漬物 わかめの中華スープ * 豆乳寒天	さわらの塩焼き・生野菜 切干大根の煮物 エノキとわかめの澄まし汁 リンゴ * サツマイモドーナツ	アミエビ入りチヂミ・生野菜 大根と豚の角煮 わかめの中華スープ リンゴ * 栗の甘納豆	鶏のから揚げ・生野菜 きゅうり春雨カニカマの酢の物 胡麻昆布 大根の味噌汁 * 豆乳プリン