

食事メニュー



2015年 4月

月	火	水 1日	木 2日	金 3日	土 4日
		鯖の西京焼き・生野菜 落たけのこと鶏モモ煮 キャベツの漬物 わかめと巻麩の澄まし汁 * 栗の甘露煮	海老カツ・生野菜 小松菜と豚バラのオイスターソース煮 キャベツの漬物 エノキと薄揚げの味噌汁 * ホットケーキサンド	天ぷら(海老・南瓜・茄子・竹輪・インゲン) 鶏ミンチ入り千切り大根 白菜と塩コンブの漬物 玉子の澄まし汁 * ピオーネゼリー	豆乳シチュー シシヤモ南蛮漬け リンゴ * マンゴケーキ
6日	7日	8日	9日	10日	11日
カラスカレイフライ・生野菜 大根・人参・薄揚げの煮びたし 漬物 エノキとわかめの味噌汁 * サツマイモケーキ	豚ロース焼き肉・生野菜 五目ひじき豆 そうめん澄まし汁 清見オレンジ * ほうじ茶のようかん	焼き餃子・生野菜 ポテトサラダ 大根の漬物 わかめの中華スープ * 栗の甘納豆	五目芙蓉蟹 いかなご ほうれん草の味噌汁 清見オレンジ * グリーンティーの栗入りパウンドケーキ	赤魚の粕漬け焼き・生野菜 ほうれん草と竹輪・えのきのお浸し 蕪の漬物 大根の味噌汁 * 白玉フルーツポンチ	ちらし寿司 根菜と天ぷらの煮物 えのきとわかめの赤だし パイナップル * スイスロール
13日	14日	15日	16日	17日	18日
手作りコロケ・生野菜 トマトの昆布茶ドレッシング ごまめ 玉子の澄まし汁 * ほうじ茶ようかん	銀鮭のグリル焼き・生野菜 ぜんまいと豚バラの煮物 玉ねぎの味噌汁 大根の漬物 * 栗入り黒糖蒸しパン	肉じゃが アユの甘露煮 ほうれん草のお浸し わかめの味噌汁 * 豆乳プリン	鯖の味噌汁・生野菜 筍とふき・わかめの煮物 赤カブ漬け そうめんの澄まし汁 * フレンチトースト	マーボ豆腐 ハッシュドポテト・生野菜 人参のごまみそマヨ和え 大根の味噌汁 * マーマレードケーキ	アブラカレイの甘酢あん 千切り大根の煮物 豆腐の味噌汁 清見オレンジ * 桜餅
20日	21日	22日	23日	24日	25日
玉子豆腐のカニきのこあんかけ・生野菜 スモークサーモンと新玉ねぎのマリネ わかめと巻麩の澄まし汁 清見オレンジ * スイスロール	茶碗蒸し 海老カツ もやし・ほうれん草とカモ肉のナムル * ほうじ茶の水ようかん	カラスカレイの煮つけ・生野菜 長いもの梅肉和え 赤カブ漬け わかめと薄揚げの味噌汁 * 梅ゼリー	トンカツ・生野菜 ひじき入り白和え えのきとわかめの澄まし汁 パイナップル * 桜餅	鮭のバター焼き・生野菜 きんぴらごぼう はりはり漬け 茄子とわかめの味噌汁 * コーヒーゼリー	お好み風ハンバーグ・生野菜 ごまめ 大根の味噌汁 晩柑 * 栗の甘納豆
27日	28日	29日	30日		
アミエビ入りチジミ・生野菜 豚肉と五目豆の煮物 玉子の中華スープ 赤カブの漬物 * マンゴケーキ	あさりの炊き込みご飯 小松菜と胸肉のとろみあん 大根のはりはり漬け そうめんの澄まし汁 * 桜モチ	煮豚と半熟玉子・生野菜 もやし・ちくわ・菊菜のナムル 胡麻昆布 春雨の中華スープ * ほうじ茶の水ようかん	海老カツ・生野菜 じゃがいもとつみれの煮物 赤カブ漬け 間引き菜の澄まし汁 * スイスロール		