

食事メニュー



2015年 5月

月	火	水	木	金 1日	土 2日
				ぎょうざ・生野菜 きゅうりの中華風漬物 玉子の中華スープ * ずんだもち	カレーライス 海藻サラダ 温泉玉子 エノキと巻麩の澄まし汁 * 葛桜餅
4日	5日	6日	7日	8日	9日
豚の生姜焼き・生野菜 トマトの昆布茶ドレッシング ごまめ わかめの澄まし汁 * ベビーカステラ	鯖の塩焼き・おろしポン酢・生野菜 千切り大根の煮物 そうめんの澄まし汁 リンゴ * 栗の甘納豆	銀鯛のグリル焼き・生野菜 小松菜と胸肉の梅肉和え 大根の味噌汁 晩柑	豆腐ステーキ・生野菜 茄子の揚げだし アユの甘露煮 玉子とわかめの澄まし汁 * 水ようかん	コロケ・生野菜 大根・人参・油揚げのきんぴら えのきと巻麩の味噌汁 * 白玉ぜんざい	天ぷら(茄子・キス・レンコン・いとう・南瓜) 白和え 赤カブ漬け 大根の味噌汁 * マンゴケーキ
11日	12日	13日	14日	15日	16日
ちらし寿司 ハッシュドポテト・生野菜 そうめんの澄まし汁 晩柑 * 豆乳プリン	鶏つみれ人参すり流し 筍の土佐煮 二十日大根漬け えのきとわかめの澄まし汁 * 葛桜餅	筍ごはん 根菜と天ぷらの煮物 ごまめ 赤カブ漬けわかめと白ネギの味噌汁 * ベビーカステラ	鯖の塩焼き・大根おろし・生野菜 もやしと小松菜の肉みそ和え 二十日大根漬け そうめんの澄まし汁 * リンゴケーキ	カラスカレイ・生野菜 マーボ豆腐 もやしの味噌汁 晩柑 * ほうじ茶のようかん	鶏のから揚げ・生野菜 ちりめん山椒 二十日大根漬け 大根の中華スープ * 桜餅
18日	19日	20日	21日	22日	23日
鶏胸肉のやわらか煮・生野菜 ししやも南蛮漬 わかめと筍の澄まし汁 * 葛桜餅	アジフライ・生野菜 昆布豆と豚肉の五目煮 赤カブ漬け 大根の味噌汁 * 水無月	茶碗蒸し 豆腐ステーキ・生野菜 もやし・青菜・カモ肉のナムル はりはり漬け * ベビーカステラ	アミエビ入りチジミ・生野菜 トマトの昆布茶ドレッシング 二十日大根漬け わかめの中華スープ * コーヒーロールケーキ	海老カツ・生野菜 わかめときゅうり・胸肉の酢の物 赤カブ漬け 味噌汁 * 桜餅	塩サケのグリル焼き・生野菜 ポテトサラダ 二十日大根の漬物 エノキとわかめの澄まし汁 * タピオカ
25日	26日	27日	28日	29日	30日
高野豆腐入りハンバーグ・生野菜 しらすと大葉のおろしポン酢 きゅうちゃん漬け 玉子の澄まし汁 * 水ようかん	鯖の塩焼き・大根おろしポン酢・生野菜 揚げ茄子の煮びたし 南瓜と薄揚げの味噌汁 パイナップル * リンゴケーキ	炊き込みご飯 出し巻き玉子・生野菜 はりはり漬け 竹輪とほうれん草のお浸し そうめんの澄まし汁 * 黒豆ゼリー	肉じゃが いわしの甘露煮 きゅうちゃん漬け わかめの味噌汁 * 桜餅	白菜とつみれの煮物 いかなごのくぎ煮 二十日大根の漬物 大根の味噌汁 * フレンチトースト	チキン南蛮タルタルソース・生野菜 ベビーリーフ入り海藻サラダ 赤カブ漬け えのきと巻麩の赤だし * 葛桜餅