



食事メニュー

2015年 7月

デイサービス スノープラム

月	火	水	木	金	土
		1日	2日	3日	4日
	ぷらむ祭り ①カレーライス ②ポテトサラダ ③アボカドとサーモンのテリーヌ ④トマトの昆布茶ドレッシング ⑤鶏のから揚げ・ポテトフライ ⑥カモ肉ロースト ⑦茶碗蒸し ⑧レイン	エビフライ・タルタルソース・生野菜 パンサンスー 沢庵黒ゴマ ワカメと椎茸の味噌汁 * ベビーカステラ	たき込みご飯 鯖のみそ焼き もやしとピーマンベーコンの炒め物 玉子とレタスの中華スープ * 葛桜餅	タラの粕漬け・生野菜 ペンネとベーコンのナポリタン風和え 瓜の漬物 筍とわかめの味噌汁 * マンゴケーキ	
6日	7日	8日	9日	10日	11日
鶏モモのトマトソース煮・生野菜 アボカドと鮭のテリーヌ ワカメとエノキの味噌汁 スイカ * ヨーグルトゼリー	海老カツ・生野菜 根菜とつみれ・南瓜の煮物 わかめの茎の佃煮 玉子の澄まし汁 * パウムクーヘン	金目鯛の煮つけ・生野菜 大根と薄揚げのきんぴら 沢庵の漬物 たまねぎとわかめの味噌汁 * 黒豆ゼリー	冬瓜と高野と豚の角煮 ちりめんと小松菜の梅肉和え 南瓜と薄揚げの味噌汁 スイカ * ホホワイトロールケーキ	海老入りホワイトシチュー(豆乳) ピーマンともやしとちくわのナムル 茎わかめの佃煮 * シュークリーム	大根と小松菜の煮つけ ピーマンとちくわのナムル 白菜と野沢菜漬け わかめとエリンギの中華スープ * マンゴケーキ
13日	14日	15日	16日	17日	18日
さわらの塩焼き・生野菜 冬瓜のそぼろあんかけ 筍とわかめの澄まし汁 パイナップル * あんまん	天ぷら(海老・南瓜・茄子・ピーマン・ちくわ) もやしと青菜のナムル 茎わかめの佃煮 そうめん * かぼちゃのロールケーキ	豆腐入りハンバーグ・生野菜 高菜とちりめん炒め 大根の味噌汁 スイカ * パウムクーヘン	鶏つみれの人参すり流し きゅうり・玉ねぎ・カニカマ入り海藻サラダ 白菜漬け 薄揚げの味噌汁 * 水ようかん	赤魚の西京焼き・生野菜 そうめんとベーコンのマヨネーズ和え 茎わかめの佃煮	ひれかつ・生野菜 人参ごま味噌マヨ和え 白菜漬け 大根の赤だし * 人参ケーキ
20日	21日	22日	23日	24日	25日
カレーライス 温泉玉子 小松菜のお浸し エノキとわかめの澄まし汁 * 人参ゼリー	豆腐ボール・生野菜 トマトとベビーリーフの昆布茶ドレッシング 筍の佃煮 ジャガイモの味噌汁 * 南瓜のロールケーキ	ちらしずし 若竹煮 そうめんの澄まし汁 * カルピスゼリー	サンマの甘露煮・生野菜 切干大根 巻麩とエノキの澄まし汁 * りんごケーキ	あんかけ揚げシューマイ 冷奴 大根の浅漬け 白菜の味噌汁 * 黒糖のロールケーキ	鯖の一夜干し焼き・生野菜 ポテトサラダ 白菜の漬物 大根の味噌汁 * コーヒーゼリー
27日	28日	29日	30日	31日	30日
肉じゃが トマトの昆布茶ドレッシング 大根の漬けもの 豆腐の味噌汁 * ロールケーキ	アミエビ入りチヂミ・生野菜 かぼちゃのそぼろあん パイナップル 玉子の澄まし汁	鯖の味噌煮・生野菜 ぜんまいと豚肉炒め 白菜の漬物 ワカメとエノキの中華スープ * チョコロールケーキ	マーボ豆腐 もやしとちくわのナムル はりはり漬け 巻麩とわかめの澄まし汁 * 水ようかん	豚の生姜焼き・生野菜 きゅうり・春雨・わかめ・シラスの酢の物 サーモンとアボカドのテリーヌ そうめんの澄まし汁 * 黒糖ケーキ	