



食事メニュー

デイサービス スノープラム

2015年 8月

月	火	水	木	金	土
31日					1日
あさりときのこの炊き込みご飯 サンマの甘露煮・生野菜 そうめんの澄まし汁 りんご * ロールケーキ					海老カツ・生野菜 大根人参薄揚げのきんぴら 茎わかめの佃煮 玉ねぎの味噌汁
3日	4日	5日	6日	7日	8日
海老フライ・タルタルソース・生野菜 もやしと青菜のナムル 茎わかめの佃煮 えのきとわかめの澄まし汁 * 牛乳プリン	鶏胸肉のやわらか煮・生野菜 ゴーヤとちりめん山椒の佃煮 冷奴 大根の味噌汁 * 人参団子のフルーツポンチ	南瓜コロッケ・生野菜 長豆の胡麻和え はりはり漬け 白菜の味噌汁 * リンゴケーキ	赤魚の煮つけ・生野菜 長いもの梅肉のせ 沢庵の黒胡麻和え 玉ねぎと薄揚げの味噌汁 * カステラ	茶碗蒸し 鯖の味噌煮・生野菜 大根人参薄揚げのきんぴら * みずようかん	あさりの炊き込みご飯 根菜・南瓜・ちくわの煮物 はりはり漬け そうめんの澄まし汁 パイナップル * モカロールケーキ
10日	11日	12日	13日	14日	15日
豆腐ステーキ・生野菜 ずいきと鶏肉・しめじの煮物 茎わかめの佃煮 玉ねぎの味噌汁 * 黒糖ケーキ	鮭のグリル焼き・生野菜 小松菜と豚肉のオイスターソース煮 大根の味噌汁 * ロールケーキ	豚の角煮と煮玉子・生野菜 トマトの昆布茶ドレッシング はりはり漬け えのきの中華スープ * ヨーグルトゼリー	鶏のから揚げ・生野菜 春雨長豆カニカマのゴママヨ和え 白菜の漬物 玉子の澄まし汁 * フルーツゼリー	赤魚の西京味噌焼き・生野菜 大根こんにゃく豚肉人参のカレー風煮物 えのきとわかめの澄まし汁 梨 * 鳴門金時のレモン煮	茄子豚肉ピーマンの煮浸し サーモンとアボカドのテリーヌ 白菜の漬物 大根の味噌汁 * パウムクーヘン
17日	18日	19日	20日	21日	22日
芙蓉蟹 小松菜とえのき人参しめじ・ちりめんのお浸し 茎わかめの佃煮 ジャガイモの味噌汁	カレーライス 温泉玉子 海藻サラダ しいたけエノキ巻麩の澄まし汁 * 鳴門金時のレモン煮	アミエビ入りチヂミ・生野菜 筍のきんぴら きゅうりの浅漬け 大根の中華スープ * 黒ゴマプリン	豆腐入りハンバーグ・生野菜 ひじき入り五目豆 白菜の漬物 玉子の澄まし汁 * 黒ゴマプリン	冬瓜と豚角煮と高野の煮物 小松菜ともやしちくわのナムル 茎わかめの佃煮 豆腐の味噌汁 * ロールケーキ	南瓜コロッケ・生野菜 トマト昆布茶ドレッシング ゴーヤの佃煮 そうめんの澄まし汁 * ホワイトマーブルケーキ
24日	25日	26日	27日	28日	29日
豚の生姜焼き・生野菜 五目白和え エノキとわかめの澄まし汁 梨 * 鳴門金時のレモン煮	タラの粕漬け焼き・生野菜 中華風冷奴 ジャガイモのそぼろあん 玉ねぎの味噌汁 * チョコロールケーキ	海老カツ・生野菜 長いものと梅肉のどろろ かりはり漬け 白菜の味噌汁 * フレンチトースト	ちらし寿司 根菜とごぼう天南瓜の煮物 わかめと巻麩の澄まし汁 パイナップル * カステラ	人参すり流し もやしと青菜と竹輪のナムル 茎わかめの佃煮 玉子の澄まし汁 * 栗ケーキ	鮭の西京味噌焼き ポテトサラダ サンラータン リンゴ * 鳴門金時のレモン煮