



食事メニュー

2015年 9月

デイサービス スノープラム

月	火 1日	水 2日	木 3日	金 4日	土 5日
	豚肩ロースのトマトソース煮・生野菜 海藻サラダ 大根の漬物 たけのことえのきの澄まし汁 * 水ようかん	天ぷら(海老・南瓜・長豆・竹輪・茄子) 豚肉高菜炒め ワカメと人参の澄まし汁 リンゴ * カステラ	肉じゃが アボカドと鮭のテリーヌ 大根の漬物 茄子と巻麩の味噌汁 * マンゴケーキ	赤魚の煮つけ・生野菜 千切り大根の煮物 エノキとしじみの味噌汁 りんご * チョコレートケーキ	茶碗蒸し 白身魚のフライ・生野菜 根菜とつみれの煮物 ごま豆腐 * 南瓜プリン
7日	8日	9日	10日	11日	12日
手作りコロッケ・生野菜 大根と人参・薄揚げのきんぴら えのきとわかめの澄まし汁 * パウムクーヘン	焼き餃子・生野菜 ひじき入り五目豆 はりはり漬け 白菜の中華スープ * グラサージュケーキ	鶏胸肉のピカタ・生野菜 スモークサーモンのマリネ ワカメと薄揚げの味噌汁 梨	海老フライ・タルタルソース・生野菜 もやしとピーマン・カモ肉のナムル 茎わかめの佃煮 玉子の澄まし汁 * ホワイトマーブルケーキ	豚バラ肉・玉ねぎ・ピーマンの焼き肉風生野菜 サンマの甘露煮 えのきとわかめの澄まし汁 りんご * カステラ	アミエビ入りチヂミ・生野菜 豚とゼンマイの煮物 大根の浅漬け 玉ねぎの味噌汁
14日	15日	16日	17日	18日	19日
さばの塩焼き・生野菜 かぼちゃのそぼろあん 茎わかめの佃煮 そうめんの澄まし汁 * ホワイトマーブルケーキ	豆腐ケーキ・生野菜 大根・ちくわ・豚バラ肉・人参の煮物 きゅうりの漬物 大根の味噌汁 * 鳴門金時のレモン煮	スズキのフライ・生野菜 人参ごま味噌マヨ和え ワカメと豆腐の澄まし汁 柿 * オレンジゼリー	豚の角煮と煮玉子・生野菜 そうめんサラダ 青菜ときゅうりの漬物 ワカメと薄揚げの味噌汁 * 茶豆ムース	鶏のから揚げ・生野菜 バンサンスー 大根の漬物 もやしとえのきの中華スープ * チョコレートケーキ	豆乳のクリームシチュー もやしとカモ肉のナムル りんご * カステラ
21日	22日	23日	24日	25日	26日
豚肉と大根のカレー風煮込み ワカサギの佃煮 わかめと巻麩の澄まし汁 * 豆乳プリン	芙蓉蟹 シンジャモの南蛮漬け そうめんの澄まし汁 梨 * チョコレートケーキ	カツカレー 温泉玉子 半ペンの中華スープ 梨 * 茶豆ムース	鮭の西京漬けグリル焼き・生野菜 ポテトサラダ 茎わかめの佃煮 筍の味噌汁 * 鳴門金時レモン煮	赤魚の甘酢あん・生野菜 千切り大根の煮物 ワカメと玉子の味噌汁 柿 * グレープゼリー	鶏つみれの人参すり流し サーモンとアボカドのテリーヌ はりはり漬け もやしの味噌汁 * クレームドアップルブリュレ
28日	29日	30日			
海老フライタルタルソース・生野菜 もやしとカモ肉と小松菜のナムル ゴーヤの佃煮 大根と薄揚げの味噌汁 * チョコレートケーキ	あさりの炊き込みご飯 豆腐の肉みそかけ・生野菜 ちりめんと小松菜の梅肉和え そうめんの澄まし汁 * まんじゅう	さんまのかば焼き・生野菜 豚とレンコン沢庵のきんぴら ワカメと巻麩の味噌汁 * グラサージュケーキ			