



食事メニュー

デイサービス スノープラム

2015年 10月

月	火	水	木 1日	金 2日	土 3日
			肉じゃが わかさぎ佃煮 白菜の味噌汁 梨 * 茶豆のムース	ハンバーグ・生野菜 パンサンスー はりはり漬け ちくわの澄まし汁 * 水ようかん	冬瓜と海老のそぼろあんかけ 海藻サラダ エノキの味噌汁 柿 * チョコレートケーキ
5日	6日	7日	8日	9日	10日
豚バラと玉ねぎの生姜焼き・生野菜 ちりめんとおろしポン酢 ワカメと茗荷の澄まし汁 梨 * マンゴケーキ	海老カツ・生野菜 白菜とつみれのとろみあん はりはり漬け もやしの味噌汁 * 桃のゼリー	大根・スペアリブ・厚揚げの煮物 にんじんの胡麻味噌和え 白菜の漬物 えのきとわかめの澄まし汁 * 鳴門金時レモン煮	天ぷら 鶏胸肉と小松菜のオイスターとろみあん きゅうちゃん漬け 玉ねぎの味噌汁 * カステラ	いなりずし 里芋と高野・天ぷらの煮物 白菜の味噌汁 柿 * 茶豆ムース	紅サケのパター焼き・生野菜 しろなと揚げ・鶏モモの煮物 たくあんの黒ゴマまぶし 玉子の澄まし汁 * グラサージュケーキ
12日	13日	14日	15日	16日	17日
茶碗蒸し おでん風煮物 きゅうりと高菜の漬物 梨 * みずようかん	冬瓜と角煮と高野の煮物 柿入り五目白和え 茎わかめの佃煮 大根の味噌汁 * ロールケーキ	豆腐ボール・生野菜 大根と豚肉のカレー煮込み 白菜漬け 玉ねぎと椎茸の澄まし汁	鶏胸肉のピカタ・生野菜 スパゲティとシーチキンのサラダ 沢庵の黒ゴマまぶし 玉ねぎの中華スープ	鯖の味噌煮・生野菜 筍のきんぴら そうめんの澄まし汁 ミカン * チョコレートケーキ	鶏のから揚げ・生野菜 春雨の中華サラダ 二十日大根の浅漬け ワカメのスープ * 茶豆ムース
19日	20日	21日	22日	23日	24日
ホモフライ・生野菜 五目豆の煮物 えのきとわかめの味噌汁 パイナップル * メロンゼリー	鶏胸肉の味噌マヨ焼き・生野菜 ちりめんと小松菜の梅肉和え なめたけの佃煮 大根の味噌汁 * 水ようかん	フヨウハイ ワカサギの佃煮 ワカメと人参の澄まし汁 柿 * 梨ケーキ	大根の肉みそかけ・生野菜 サーモンとアボカドののテリヤキ きゅうりと青菜の漬物 しいたけと玉子の中華スープ * パンプディング	マーボ豆腐・生野菜 そうめんとささみとカニカマのマヨサラダ えのきの澄まし汁 柿 * パンプディング	赤魚の煮つけ・生野菜 ほうれん草ともやしカモ肉のナムル 茎わかめの佃煮 大根と薄揚げの味噌汁 * パウンドケーキ
26日	27日	28日	29日	30日	31日
チキンカツ・生野菜 玉子とわかめの澄まし汁 パイナップル * パウンドケーキ	鯖の塩焼きおろし添え・生野菜 鶏ミンチ肉と千切り大根の煮物 茎わかめの佃煮 コーンスープ * チョコレートケーキ	豚のすき焼き風 ずいきの酢の物 大根の味噌汁 リンゴ * ラフランスゼリー	海老カツ・生野菜 青菜・人参かまぼこのお浸し きゅうちゃん漬け ワカメと巻麩の澄まし汁 * 茶豆ムース	肉団子と野菜の甘酢あん・生野菜 マカロニサラダ 沢庵の黒ゴマまぶし 玉子の中華スープ * 水ようかん	レンコン餅・生野菜 厚揚げの五目豆 南瓜の味噌汁 みかん * 白桃ゼリー