



食事メニュー

2015年 11月

デイサービス スノープラム

月 2日	火 3日	水 4日	木 5日	金 6日	土 7日
あさりの炊き込みご飯 鯖の味噌煮・生野菜 レンコンと沢庵のきんぴら そうめんの澄まし汁 りんご	大根・里芋・豚の角煮 小松菜・ちくわ・人参のお浸し 胡麻昆布 ワカメと巻麩の味噌汁 * パウムクーヘン	餃子・生野菜 長芋ととろの梅肉オクラ乗せ 青菜ときゅうりの漬物 大根の中華スープ * グラサージュ	カレーライス もやし・青菜・ちくわのナムル 温泉玉子 エノキの澄まし汁 * 水ようかん	海老フライ・タルタルソース・生野菜 トマトの昆布茶ドレッシング はりはり漬け 豆腐の味噌汁 * フレンチトースト	肉じゃが わかさぎの佃煮 白菜の浅漬け わかめの味噌汁 * リンゴケーキ
9日	10日	11日	12日	13日	14日
鶏つみれ人参すり流し 青菜とちりめん梅肉和え 大根の味噌汁 りんご * チョコロールケーキ	太刀魚の竜田揚げ・生野菜 レンコンサラダ・ベーコン 白菜の浅漬け わかめと巻麩の澄まし汁 * チーズケーキ	豆乳クリームスープ わかさぎの佃煮 パイナップル * ヨーグルトゼリー	酢鶏・生野菜 ルッコラ・ちりめん・人参のお浸し 白菜の浅漬け ワンタンスープ * ロールケーキ	赤魚の煮つけ・生野菜 大根・人参・ねぎのナムル 漬物 そうめんの澄まし汁 * メロンゼリー	ちらしずし 大根・南瓜・天ぷらの煮物 玉子の澄まし汁 りんご
16日	17日	18日	19日	20日	21日
海老カツ・生野菜 トマトの昆布茶ドレッシング かぶの漬物 白菜の味噌汁	茶碗蒸し 大根・南瓜・レンコン・人参の煮物 茎わかめとシメジの佃煮 カモ肉ロースト * チョコケーキ	ローストチキン・生野菜 ブロッコリーのカニあんかけ 大根の味噌汁 りんご * おからドーナツ	鯖の味噌煮・生野菜 レンコンサラダ かぶらの漬物 人参とワカメの澄まし汁 * マンゴケーキ	天ぷら(茄子・海老・南瓜・ししとう・レンコン) ほうれん草・もやしのお浸し かぶらの漬物 玉ねぎ・薄揚げの味噌汁	豚バラの生姜焼き・生野菜 トマトの昆布茶ドレッシング 玉子の澄まし汁 パイナップル * 大学芋
23日	24日	25日	26日	27日	28日
鶏のから揚げ・生野菜 大根とちりめん炒め エノキとワカメの中華スープ りんご	あさりの炊き込みご飯 豆腐ステーキ・生野菜 海藻サラダ かぶの浅漬け そうめんの澄まし汁	トロシルバー付け焼き・生野菜 ポテトサラダ厚揚げと竹輪の味噌汁 柿 * ようかん	手作りコロッケ・生野菜 白和え 二十日大根の漬物 間引き菜とワカメ・玉子の澄まし汁 * ティラミスケーキ	おでん風煮物 豚肉と高菜の炒め物 白菜の味噌汁 パイナップル * タピオカとサツマイモのココナッツミルク	鮭の西京味噌焼き・生野菜 筍と豚肉のきんぴら 茎わかめの佃煮 大根の味噌汁 * パウムクーヘン
30日					
アマダイの塩焼き・生野菜 南瓜と高野豆腐の煮物 白菜の中華風酢の物 玉ねぎの味噌汁 * カステラ					