



食事メニュー

2016年 4月

デイサービス スノープラム

月	火	水	木	金 1日	土 2日
				豆腐ボール・生野菜 大根とブロッコリーのきんぴら 茄子の揚げ浸し 玉子の味噌汁 * モカロールケーキ	鯖の味噌煮・生野菜 ポテトサラダ 赤カブ漬け 大根の中華スープ * チョコレートケーキ
4日	5日	6日	7日	8日	9日
シシヤモの南蛮漬け・生野菜 筍のきんぴら ゴマ昆布 じゃがいもの味噌汁 * チーズケーキ	海老カツ・生野菜 卵の花 たまごと海苔の澄まし汁 りんご * きんつば	鯖の塩焼きおろしポン酢・生野菜 レンコンサラダ 焼き茄子 玉ねぎの味噌汁 * プリン	肉じゃが 小松菜とシラスの梅肉和え そうめんの澄まし汁 みかん * 水ようかん	稲荷ずし ミニうどん りんご * カステラ	茶碗蒸し 赤魚の煮つけ・生野菜 もやしとカモ肉のナムル きゅうちゃん漬け * バウムクーヘン
11日	12日	13日	14日	15日	16日
芙蓉蟹 里芋田楽 大根漬物 根菜の味噌汁 * チョコロールケーキ	鮭のバター焼き・生野菜 姫茸のきんぴら エノキの澄まし汁 みかん * 肉まん	鶏唐揚げ・生野菜 海藻サラダ 赤カブ漬け 玉子の中華スープ * ティラミス	炊き込みご飯 根菜・南瓜つみれの煮物 小松菜とちりめんの梅肉和え きゅうちゃん漬け そうめんの澄まし汁 * チーズケーキ	鶏つくねの人参すり流し そうめんサラダ ごまめ わかめと厚揚げの煮物 * あんまん	アメエビ入りちぢみ・生野菜 姫茸とワカメの煮物 ごまめ ジャガイモの味噌汁 りんご * きんつば
18日	19日	20日	21日	22日	23日
カレイの甘酢あん・生野菜 小松菜・人参・竹輪のお浸し 大根の漬物 海苔と玉子の澄まし汁 * 高菜まん	おでん キャベツの塩コンブ和え ごまめ しめじの味噌汁 * マンゴケーキ	カレーライス 温泉玉子 もやしのナムル えのきの澄まし汁 いちご * チーズケーキ	豆腐ステーキ・生野菜 小松菜と胸肉の和え物 蕪の味噌汁 みかん * コーヒーゼリー	いわしフライ・生野菜 五目豆煮 赤カブ漬け 薄揚げと小松菜の味噌汁 * きんつば	鶏の照り焼き・生野菜 小松菜とシメジの煮浸し はりはり大根漬け とろろ昆布の澄まし汁 * オペラケーキ
25日	26日	27日	28日	29日	30日
肉団子と野菜の甘酢あん・生野菜 マカロニサラダ 青菜ときゅうりの漬物 二十日大根の中華スープ * 杏仁豆腐	海老フライ・生野菜・タルタルソース 大根のきんぴら わかめとエノキの澄まし汁 りんご * 大学芋	鶏胸肉のやわらか煮・生野菜 ジャガイモ・明太子マヨサラダ きゅうちゃん漬け 大根の味噌汁 * マンゴプリン	天ぷら(海老・南瓜・茄子・きぬさや・竹輪) 小松菜と鶏肉のオイスターとろみあん 胡麻昆布 玉ねぎの味噌汁 * チョコレートケーキ	鶏モモ肉とジャガイモの生姜煮・生野菜 五目白和え 海苔と玉子の澄まし汁 パイナップル * 芋きんつば	豆腐入りハンバーグ・生野菜 春雨ときぬさや・カニカマのサラダ 赤カブ漬け ジャガイモの味噌汁 * 豚まん