



食事メニュー

デイサービス スノープラム

2016年 6月

月	火	水 1日	木 2日	金 3日	土 4日
		豚肉焼き肉・生野菜 小松菜とちくわのお浸し 白菜の中華スープ オレンジゼリー * 柚子ようかん	根菜・平天・南瓜の煮物 長芋とろろの梅肉和え ごまめ もやしの味噌汁 * 黒豆ゼリー	天ぷら(茄子・南瓜・海老・竹輪・ピーマン) きゅうり・わかめ・しらすの酢の物 大根の漬物 そうめんの澄まし汁 * あんまん	豆腐ステーキ・生野菜 五目ひじき豆煮 はりはり大根漬け 玉子の中華スープ * あんまん
6日	7日	8日	9日	10日	11日
鯖の塩焼き・生野菜 里芋のそぼろあんかけ 大根の漬物 玉ねぎと薄揚げの味噌汁 * 南瓜ロールケーキ	茶碗蒸し チキンカツ・生野菜 ごまめ ずいきの酢の物 * ふわふわスフレ	炊き込みご飯 いわしのつみれと根菜煮 茄子の揚げ浸し きゅうちゃん漬け えのきの澄まし汁 * 黒豆ゼリー	ピーマンの肉詰め・生野菜 もやしと竹輪のナムル 明太昆布の佃煮 大根の中華スープ * 豆乳プリン	アジのかば焼き・生野菜 五目白和え 大根漬け ワカメの味噌汁 * レモンムースケーキ	豚の角煮と煮玉子・生野菜 南瓜のそぼろ煮 厚揚げの中華スープ オレンジ
13日	14日	15日	16日	17日	18日
メンチカツ・生野菜 マカロニサラダ ごまめ おつゆ麩の味噌汁 * 抹茶寒天	カレーの甘酢あんかけ・生野菜 きゅうちゃん漬け 玉子の澄まし汁 * 牛乳寒天	フヨウハイ もやしと青菜のお浸し はりはり大根漬け ワカメの中華スープ	海老フライ・タルタルソース・生野菜 蒟と鶏モモの煮物 沢庵の黒ゴマまぶし もやしと揚げの味噌汁	鶏のから揚げ・生野菜 新玉ねぎと海藻のサラダ 大根漬け 巻麩の澄まし汁 * 柚子ようかん	高野豆腐の肉詰めと根菜の煮物 きゅうりとわかめとしらすの酢の物 玉ねぎの味噌汁 オレンジゼリー * たら焼き
20日	21日	22日	23日	24日	25日
あじの南蛮漬け・生野菜 小松菜と竹輪人参の和え物 大根漬け 海苔と人参の中華スープ * スティックチーズケーキ	茄子のはさみ揚げ・生野菜 玉子豆腐 ごまめ 大根の味噌汁 * 南瓜のロールケーキ	鮭のバター焼き・生野菜 大根・豚肉・こんにやくのカレー風味 シヤモの味噌汁 メロン * 抹茶寒天	鶏胸肉のびかた・生野菜 茄子と玉ねぎのお浸し きゅうちゃん漬け ワカメとエノキの澄まし汁 * バウムクーヘン	大根・平天・つみれの煮物 ワカメとカニカマときゅうりの酢の物 ごまめ そうめんの澄まし汁 * 黒豆ゼリー	肉じゃが ちりめんとし小松菜炒め 水菜の味噌汁 メロン * 蒸しパン
27日	28日	29日	30日		
稲荷ずし 甘酢生姜 ミニうどん 豚肉・高菜炒め * アセロラゼリー	カレーのフライ・生野菜 レンコンサラダ 大根漬け 玉子豆腐の澄まし汁 * レモンムースケーキ	酢鶏・生野菜 もやしと薄揚げの胡麻和え 胡麻昆布 白菜の味噌汁 * パンプディング	鯖の塩焼き・生野菜 人参のごま味噌マヨ和え 白菜の漬物 * いちごロールケーキ		