



食事メニュー

2016年 8月

デイサービス スノープラム

| 月 1日 | 火 2日 | 水 3日 | 木 4日 | 金 5日 | 土 6日 |
|--|--|---|---|---|--|
| | | | | | |
| 鯖の西京焼き・生野菜 ひじきの煮物 はくさいの漬物 大根と玉ねぎの中華スープ | 天ぷら(海老・茄子・南瓜・竹輪・ししとう) 大根人参薄揚げのきんぴら エノキと玉子の澄まし汁 キウイ *黒豆ゼリー | ピーマンの肉詰め・生野菜 もやしと人参きゅうりカモ肉のナムル 大根漬け 豆腐の味噌汁 *カステラ | チキン南蛮・生野菜 錦和え 胡麻昆布 大根ともやしの味噌汁 | 鮭のバター焼き・生野菜 たけのこのきんぴら エノキとわかめの澄まし汁 オレンジ | 豆腐入りチキンハンバーグ・生野菜 じゃがハムサラダ 大根のはりはり漬け 玉子の澄まし汁 |
| 8日 | 9日 | 10日 | 11日 | 12日 | 13日 |
| | | | | | |
| 豚肉野菜巻き・生野菜 白菜の中華風酢の物 ごまめ 筍とワカメの味噌汁 | 人参すり流し 小松菜とキャベツのおかか和え 白菜とワカメの中華スープ | 鯖の塩焼き・生野菜 海老とチーズのテリーヌ 卵の花 玉子とシメジの澄まし汁 | 茶碗蒸し 海老カツ・生野菜 あまごの佃煮 白菜の浅漬 *スティックチーズケーキ | カレーライス 温泉玉子 海藻サラダ エノキと椎茸の澄まし汁 | アジフライ・生野菜 根菜と高野豆腐の煮物 しそわかめ キャベツと薄揚げの味噌汁 *水ようかん |
| 15日 | 16日 | 17日 | 18日 | 19日 | 20日 |
| | | | | | |
| 鯖の竜田揚げ・生野菜 人参のごま味噌マヨ和え きゅうちゃん漬け 白菜と青梗菜の中華スー プ | 豆腐ステーキ・生野菜 ブロッコリーとカニカマのサラダ 大根の醤油漬け 干し海苔と玉子の澄まし 汁 | 豚の焼き肉風・生野菜 マカロニサラダ 白菜漬け ワカメと薄揚げの味噌汁 *人参ケーキ | 炊き込みご飯 根菜と南瓜・高野・天ぷらの煮物 ふくさ焼き しば菊 そうめんの澄まし汁 *カステラ | ブリの照り焼き・生野菜 トマトの昆布茶ドレッシング 大根の漬物 白菜と竹輪の味噌汁 | ローストチキン・生野菜 もやしとピーマンと竹輪のナムル ごまめ エノキの中華スープ |
| 22日 | 23日 | 24日 | 25日 | 26日 | 27日 |
| | | | | | |
| 鶏のから揚げ・生野菜 冷奴 ワカメと大根の味噌汁 オレンジ | カラスカレイの煮つけ・生野菜 大根とブロッコリーのきんぴら しその実ワカメ そうめんの澄まし汁 *アップルムースケーキ | 豆腐ボール・生野菜 小松菜とちりめんの梅肉和え 椎茸昆布の佃煮 ジャガイモの味噌汁 *豆乳プリン | 冬瓜と鶏肉・厚揚げの煮物 茄子田楽 巻麩とエノキの澄まし汁 アセロラゼリー | フヨウハイ あまごの佃煮と白菜の漬物 大根と薄揚げの味噌汁 リンゴ | ジャガイモカレーコロッケ・生野菜 鶏ミンチと千切り大根の煮物 きゅうりとキャベツの漬物 玉子とワカメの澄まし汁 |
| 29日 | 30日 | 31日 | | | |
| | | | | | |
| 赤魚の塩焼き・生野菜 レンコンサラダ 沢庵青シソ和え 玉子の澄まし汁 *チョコレートムース | とらし寿司 白菜とつみれの煮物 エノキと松茸4の澄まし汁 梨 | 肉じゃが テリーヌ 大根の漬物 キャベツの味噌汁 | | | |