



食事メニュー

デイサービス スノープラム

2016年 9月

月	火	水	木 1日	金 2日	土 3日
			はたはたのフライ・生野菜 トマトのバジルソース和え 豚汁 オレンジ *フレンチトースト	蒸し鶏のバンバンジー 玉子豆腐 さくら漬け 玉ねぎの中華スープ *オレンジゼリー	アジの生姜醤油焼き・生野菜 そうめんサラダ ワカメと筍の味噌汁 リンゴ *カステラ
5日	6日	7日	8日	9日	10日
焼き餃子・生野菜 もやしと竹輪のナムル 玉子とワカメのスープ 梨 *コーヒーゼリー	海老カツ・生野菜 五目白和え 大根の黒胡麻和え ジャガイモの味噌汁 *パウムクーヘン	鮭の味噌煮・生野菜 ポテトサラダ さくら漬け 竹輪とわかめの澄まし汁 *人参ケーキ	エリンギの豚肉ソテー・生野菜 長芋の梅肉和え キャベツと大根の味噌汁 パイナップル *アップルムースケーキ	冬瓜のホタテ&カニあんかけ ふわふわ入り玉子の鶏そぼろのせ 胡麻昆布 人参とワカメの味噌汁 *ようかん	酢鶏・生野菜トマト添え 大根・人参油揚げのきんぴら 半ペンの中華スープ 梨 *オレンジゼリー
12日	13日	14日	15日	16日	17日
鯖の西京味噌焼き・生野菜 冬瓜のそぼろあん 海老とチーズのテリーヌ そうめんの澄まし汁 *チーズケーキ	鶏つくねの豆乳シチュー ブロッコリーのおかか和え ワッサークイーン(桃) *黒糖まんじゅう	西京味噌漬け豚ロースのピカタ・生野菜 スモークサーモンと玉ねぎマリネ 豆腐とわかめの澄まし汁 *マンゴプリン	カラスカレイの煮つけ・生野菜 小松菜と竹輪のお浸し きゅうちゃん漬け 厚揚げと白菜の味噌汁 *柚子ようかん	鶏胸肉やわらか煮・生野菜 そうめんサラダ 玉ねぎの味噌汁 オレンジ *栗ケーキ	はたはたのフライ・生野菜 卵の花 きゅうちゃん漬け 巻麩と椎茸の澄まし汁 *豆乳プリン
19日	20日	21日	22日	23日	24日
豚の焼き肉風・生野菜 青梗菜とツナの和え物 ワカメとエノキの中華スープ リンゴ *マンゴプリン	鯖の塩焼き・生野菜 新玉ねぎと麩の玉子とじ 大根漬け そうめんの澄まし汁 *カルピス グレープゼリー	天ぷら(南瓜・ピーマン・茄子・竹輪・海老) もやしとカモ肉のナムル きゅうちゃん漬け 薄揚げと玉ねぎの味噌汁 *ふわふわスフレ	豆腐入りハンバーグ・生野菜 マカロニサラダ ごまめ 玉子の中華スープ *どら焼き	シュウマイ・生野菜 ゼンマイの煮物 茄子の揚げびたし 巻麩とわかめの赤だし *カステラ	チキン南蛮タルタルソース・生野菜 五目豆煮 大根の漬物 玉ねぎの中華スープ *レモンケーキ
26日	27日	28日	29日	30日	
手作りコロッセ・生野菜 錦和え なめたけおろし レタスの中華スープ *栗の蒸しパン	鶏のから揚げ・生野菜 冬瓜の海老あんかけ 玉ねぎとワカメの味噌汁 リンゴ *ティラミスケーキ	アジの生姜醤油焼き・生野菜 キャベツのゆかり和え 豚肉高菜炒め なめこ赤だし	豆腐ボール ビーファン野菜炒め さくら漬け 玉ねぎと薄揚げの味噌汁	炊き込みご飯 海老カツ・生野菜 ワカメとシラスの酢の物 沢庵 冬瓜の味噌汁	