



食事メニュー

2016年 10月

デイサービス スノープラム

月	火	水	木	金	土
31日					1日
カレイの甘酢あんかけ・生野菜 ふわふわ入り玉子のそぼろ寄せ きゅうちゃん漬け 大根の味噌汁 * ストロベリーゼリー					太刀魚塩焼き・生野菜 小松菜ともやしの胡麻和え きゅうちゃん漬け そうめんの澄まし汁 * ピーチゼリー
3日	4日	5日	6日	7日	8日
赤魚の煮つけ・生野菜 切干大根と鶏ミンチの煮物 キャベツの浅漬け 玉ねぎとわかめの味噌汁 * フレンチトースト	マーボ豆腐 ハッシュドポテト・生野菜 きゅうちゃん漬け とろろ昆布の澄まし汁 * あんまん	ひれカツ・生野菜 小松菜とキャベツのおかか和え エノキと巻麩の赤だし 梨 * チーズケーキ	鱈の西京味噌焼き・生野菜 冬瓜のホタテあんかけ 大根の漬物 玉子の中華スープ * 大学芋	茶碗蒸し 大根と人参・高野豆腐の煮物 あまごの佃煮 キャベツの胡麻和え * あんまん	ローストチキン・生野菜 パンサンスー ワカメの澄まし汁 梨 * パウムロール
10日	11日	12日	13日	14日	15日
豚ロース味噌つけ焼き・生野菜 しらすおろしポン酢 そうめんの澄まし汁 梨 * どんぶり焼き	じゃこ天のシソ挟みフライ・生野菜 もやしとカモ肉のナムル お茶漬け昆布佃煮 玉ねぎの中華スープ * グレープゼリー	人参すり流し スモークサーモンと玉ねぎのマリネ きゅうちゃん漬け 薄揚げとワカメの味噌汁 * 水ようかん	肉じゃが 海老とチーズのテリーヌ 漬物 もやしの味噌汁 * シューロールケーキ	カレーポテトコロッケ・生野菜 五目白和え りんご エノキの澄まし汁 * チーズケーキ	カレーライス 温泉玉子 海藻サラダ エリンギの中華スープ * アップルムースケーキ
17日	18日	19日	20日	21日	22日
はたはたのフライ・生野菜 大根と薄揚げ人参里芋のけんちん煮 白菜の漬物 ワカメと玉ねぎの味噌汁 * ブラッククッキーのチーズケーキ	冬瓜と鶏ももと厚揚げのとろみあん 五目豆煮 そうめんの澄まし汁 りんご * マフィン	赤魚の塩焼きおろしポン酢・生野菜 ジャガイモの肉みそかけ 梨 冬瓜の味噌汁 * コーヒーゼリー	天ぷら 玉子豆腐 きゅうちゃん漬け 薄揚げと玉ねぎの味噌汁 * あんドーナツ	豆腐入りハンバーグ・生野菜 そうめんサラダ 玉子の中華スープ 梨 * フルーツケーキ	フヨウハイ 青梗菜と胸肉の胡麻和え ごまめ ワカメの澄まし汁 * 牛乳プリン
24日	25日	26日	27日	28日	29日
鶏の照り焼き・生野菜 小松菜と薄揚げと白菜のお浸し 玉ねぎの中華スープ 柿 * クレープケーキ	さばの塩焼き・おろしポン酢・生野菜 切干大根と鶏ミンチの煮物 おつゆ麩とワカメの味噌汁 * アップルムースケーキ	稲荷ずし・桜生姜漬け 冬瓜と鶏つみれのにももの ミニうどん リンゴ * ケーキ	酢鶏・生野菜 もやしと竹輪のナムル 大根の醤油漬け エノキの澄まし汁 * マンゴプリン	さわらの西京焼き・生野菜 卵の花 きゅうちゃん漬け 大根の味噌汁 * パウムクーヘン	鶏胸肉のやわらか煮・生野菜 小松菜のおかか和え 玉ねぎの中華スープ リンゴ * ブラッククッキーチーズケーキ