



食事メニュー

デイサービス スノープラム

2016年 12月

月	火	水	木 1日	金 2日	土 3日
			鯖の塩焼き・おろしポン酢・生野菜 卵の花 豚肉高菜炒め 玉子の澄まし汁 *ココナッツミルクプリン	ほうれん草コロッケ・生野菜 大根・人参・平天の煮物 エノキの味噌汁 リンゴ *ティラミス	ピーマン肉詰め・生野菜 揚げだし豆腐 きゅうちゃん漬け 大根の味噌汁 *パウムクーヘン
5日	6日	7日	8日	9日	10日
さくら西京漬け 五目煮豆 大根のお漬物 エノキとわかめの澄まし汁 *オレンジゼリー	鶏モモと玉ねぎの生姜炒め キャベツ・人参のおかか和え 小松菜と揚げの煮しめ 茄子と椎茸の味噌汁 リンゴ *イチゴのパウムロール	肉団子入り豆乳シチュー ワカサギの南蛮漬け 胡麻昆布佃煮 リンゴ *フレンチトースト	いなり寿司 ミニうどん 根菜の煮物 リンゴ *バナナケーキ	チキン唐揚げ・生野菜 もやしとカモ肉のナムル・ピーマン・人参 大根の味噌汁 キウイ *カステラ	鯖の味噌煮・生野菜 ポテトサラダ きゅうちゃん漬け おつゆ麩の澄まし汁 *ブラックチーズケーキ
12日	13日	14日	15日	16日	17日
炊き込みご飯 根菜と竹輪と高野の煮物 ワカメと切干の酢の物 きゅうちゃん漬け そうめんの澄まし汁 *いちごのダブルロール	赤魚の塩焼き・おろしポン酢・生野菜 切干大根と鶏ミンチの煮物 ワカメと玉子の中華スープ パイナップル *オレンジゼリー	豚肉の焼き肉風炒め・生野菜 マカロニとキャベツとリンゴのマヨサラダ ごまめ 花麩と人参の澄まし汁 *ふるふるとろとろプリン	トンカツ・生野菜 人参ごま味噌マヨ和え 白菜の味噌汁 リンゴ・パイナップル *ブラックチーズケーキ	ブリの照り焼き・生野菜 五目白和え さくら漬け ワカメ・人参の澄まし汁 *チョコワッフル	焼きとり・生野菜 大根のほたてあんかけ 白菜の漬物 玉ねぎの味噌汁
19日	20日	21日	22日	23日	24日
茶碗蒸し いわしフライ・生野菜 五目ひじき煮 きゅうちゃん漬け *どらやき	肉団子の甘酢あん・生野菜 ごま豆腐 田作り そうめんの澄まし汁 *ロールケーキ	鯖の西京焼き・生野菜 錦和え きゅうちゃん漬け 玉ねぎとワカメの中華スープ	感謝祭	人参すり流し そうめんのパンサンデー パイナップル エノキとワカメの澄まし汁 *ようかん	肉じゃが ワカサギの磯辺揚げ きゅうちゃん漬け 白菜の味噌汁 *オペラケーキ カルピス
26日	27日	28日	29日	30日	31日
チキン南蛮タルタルソースs 大根のきんぴら ワカメと玉ねぎの中華スープ みかん *キングドーナツ	カレーライス 海藻サラダ 温泉玉子 えのきの澄まし汁 *マフィン	豆腐入りハンバーグs もやしとカモ肉のナムル ラディッシュの漬物 大根の味噌汁 *ようかん	赤魚の酒蒸し ブロッコリーおかか和え サツ マイモの甘煮 豆腐と薄揚げの味噌汁 * ロールケーキ	牛ごぼうコロッケ(メンチカツ)s ワカサギの煮 つけ 大豆のトマト煮込み ワカメの澄まし汁	