



食事メニュー

デイサービス スノープラム

2017年 1月

月	火	水	木	金	土
2日	3日	4日	5日	6日	7日
		焼きホッケおろしポン酢・生野菜 ブロッコリーカニあんかけ 黒豆煮おたふく豆煮 そうめんの澄まし汁 * チーズケーキ	鶏モモ肉と玉ねぎの生姜炒め・生野菜 小松菜とキャベツのお浸し ごまめ 大根の味噌汁 * マンゴケーキ	鯖の味噌煮・生野菜 青菜と鶏胸肉の胡麻和え 玉子の澄まし汁 みかん * ケーキドーナツ	天ぷら(海老・南瓜・ちくわ・ピーマン・茄子) もやしとカモ肉のナムル きゅうちゃん漬け ワカメの澄まし汁 * バウムクーヘン
9日	10日	11日	12日	13日	14日
鶏のやわらか煮・生野菜 マカロニサラダ 白菜の漬物 薄揚げとエノキの味噌汁 * パンプティング	フヨウハイ 大根とブロッコリーのきんぴら サツマイモの甘煮 巻麩とワカメの澄まし汁 * 餅つき	サーモンチーズフライ 小松菜とシメジのお浸し豚汁 みかん * 餅つき	鯖の西京焼き・生野菜 卵の花 胡麻昆布 玉子とシメジの澄まし汁 * チョコロールケーキ	おでん ワカサギの磯辺揚げ きゅうちゃん漬け 白菜・人参の味噌汁 * オレンジゼリー	豆腐ボール・生野菜 スモークサーモンとオニオンのマリネ 大根の漬物 ワカメと豚の中華スープ * アラカルト
16日	17日	18日	19日	20日	21日
鮭のバター焼き・生野菜 切干大根と鶏ミンチの煮物 きゅうちゃん漬け 玉ねぎと人参の中華スー プ * カステラ	茶碗蒸し 海老カツ・生野菜 小松菜のお浸し 大根の醤油漬け * マンゴケーキ	豆腐ステーキ・生野菜 大根と南瓜とつみれの煮物 きゅうちゃん漬け 白菜の味噌汁 * ふわふわスフレ	豆乳シチュー ワカサギフライ・生野菜 サツマイモの甘煮 リンゴ * コーヒーゼリー	和風おろしハンバーグ・生野菜 ほうれん草玉子炒め サツマイモの甘煮 ワカメと薄揚げの味噌 汁 * フレンチトースト	鶏唐揚げ・生野菜 五目豆煮 巻麩とワカメの澄まし汁 リンゴ * 2種チーズケーキ
23日	24日	25日	26日	27日	28日
牛ごぼうコロッケ・生野菜 大根と人参きゅうりの梅肉和え ごま豆腐 玉ねぎの味噌汁 * りんごケーキ	鯖の塩焼きおろしポン酢 そうめんのパンサンスー きゅうちゃん漬け ワカメとおつゆ麩の澄まし 汁 * パンプティング	焼き餃子・生野菜 キャベツのおかか和え 自家製大根の漬物 玉子の中華スープ * はちみつケーキ	根菜と高野豆腐の煮物 春菊とささみの胡麻和え ワカサギの佃煮 玉ねぎの味噌汁 * あんまん	豚焼き肉風・生野菜 ワカメとちりめん切干大根の酢の物 エノキの澄まし汁 りんご * あんまん	人参すり流し もやしと小松菜・カモ肉のナムル 白菜の味噌汁 リンゴ * チーズケーキ
30日	31日				
肉じゃが チーズ入りテリーヌ ワカメの中華スー プ リンゴ * チョコババロア	南瓜コロッケ・生野菜 小松菜の錦和え 漬物 白菜の味噌汁 * 六甲プリン				