



食事メニュー

デイサービス スノープラム

2017年 3月

月	火	水 1日	木 2日	金 3日	土 4日
		茶碗蒸し 鮭フライ 小松菜とキャベツのお浸し きゅうちゃん漬け * マンゴケーキ	シルバー西京焼き・生野菜 五目ひじき豆 大根の味噌汁 晩柑 * ドーナツ	稲荷ずし 大根の肉みそかけ・生野菜 菜の花の和え物 花麩と錦糸玉子の澄まし汁 * ひなおこし・プチシルベヌ	チーズ入りコロッケ・生野菜 トマトの昆布茶ドレッシング なめたけおろし ジャコ菜めし 玉子の中華スープ * 六甲プリン
6日	7日	8日	9日	10日	11日
天ぷら(えび・菜の花・南瓜・茄子・ちくわ) 切干大根の酢の物 エノキの澄まし汁 りんご * 抹茶どら焼き	ブリの照り焼き・生野菜 春菊と胸肉の胡麻和え 太鼓漬け 白菜とワカメの味噌汁 * 蜂蜜しっとりケーキ	豆腐ボール・生野菜 ブロッコリーのカニあんかけ 大根と薄揚げの味噌汁 晩柑 チーズケーキ	海老カツ・生野菜 そうめんのパンサンスー きゅうちゃん漬け 玉ねぎの中華スープ * ストロベリーロールケーキ	チキン南蛮・生野菜 卵の花 大根の漬物 ワカメの味噌汁 * クリームチョコラケーキ	豆腐入りハンバーグ・生野菜 鶏そぼろと千切り大根の煮物 玉子の澄まし汁 りんご * サツマイモのケーキ
13日	14日	15日	16日	17日	18日
鱈の塩焼き・生野菜 ほうれん草のお浸し 大根の味噌汁 りんご * チョコ蒸しケーキ	鶏胸肉のやわらか煮・生野菜 ブロッコリーの胡麻和え 豚の高菜炒め そうめんの澄まし汁 * チーズスフレ	フヨウハイ 人参のごま味噌和え 沢庵大葉和え ワカメの澄まし汁 * ふわふわスフレ	肉団子の甘酢あん・生野菜 若竹煮 玉子の澄まし汁 晩柑 * 桜まんじゅう	牛カルビ・メンチカツ・生野菜 根菜と里芋の煮物 きゅうちゃん漬け 白菜の味噌汁 * 豆乳プリン	鯖の西京焼き・生野菜 小松菜の煮浸し漬物 エノキと人参の澄まし汁 * カステラ
20日	21日	22日	23日	24日	25日
豚の焼き肉風・生野菜 海藻サラダ エノキと巻麩の澄まし汁 オレンジゼリー * ドーナツ	赤魚の酒蒸し カモ肉とオニオンのマリネ きゅうちゃん漬け 大根の味噌汁 * シューロールケーキ	厚揚げとキャベツのチャンプル はりはり大根漬け エノキの澄まし汁 * 水ようかん	炊き込みご飯 根菜と高野の煮物 シラスときゅうりとわかめの酢の物 大根漬け おつゆ麩の味噌汁 * 水ようかん	マーボ豆腐 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 * コーヒーゼリー	湯で鶏のバンバンジー・生野菜 里芋とこんにゃくの煮物 厚揚げの中華スープ 八朔 * レアチーズケーキ
27日	28日	29日	30日	31日	
鯖の味噌煮・生野菜 ポテトサラダ きゅうちゃん漬け ワカメの澄まし汁 * チョコレート蒸しケーキ	鶏のから揚げ・生野菜 小松菜とシメジのお浸し 薄揚げと玉ねぎの味噌汁 林檎 * 薩摩芋ケーキ	豆腐ステーキ・生野菜 大根と肉団子の煮物 玉ねぎの味噌汁 八朔 * 水ようかん	カレーライス 温泉玉子 海藻サラダ エノキの澄まし汁 * 豆乳プリン	ローストチキン・生野菜 ピーマンとチリメン炒め そうめんの味噌汁 オレンジ * ふわふわスフレ	