



食事メニュー

2017年 5月

デイサービス スノープラム

月 1日	火 2日	水 3日	木 4日	金 5日	土 6日
					
豚ロース味噌焼き・生野菜 白菜のとろみあん きゅうちゃんチリメン炒め わかめと玉子の澄まし汁 * タピオカココナッツミルク	海老フライ・タルタルソース・生野菜 豚肉と五目豆煮 豆腐の味噌汁 リンゴ * ロールケーキ	サンマのかば焼き・生野菜 筍と鶏の煮物 大根の醤油漬 春雨の中華スープ * 栗入り抹茶ケーキ	鶏肉と新玉ねぎの生姜焼き・生野菜 海藻サラダ 薄揚げとエノキの味噌汁 リンゴ * オレンジゼリー	鯖の照り焼き・生野菜 五目白和え 麩とワカメの味噌汁 パイナップル * バナナケーキ	カレーコロッケ・生野菜 もやしとカモ肉のナムル 大根の醤油漬 花麩の澄まし汁 * ドーナツ
8日	9日	10日	11日	12日	13日
					
豆腐ステーキ・生野菜 ゼンマイと豚肉の煮物 巻麩の味噌汁 リンゴ * マドレーヌ(チョコチップ)	ワカメの混ぜご飯 根菜と高野豆腐の煮物 ピーマンとちりめん 炒め おたふく豆煮 エノキの澄まし汁 * ミックスケーキ	鶏唐揚げ・生野菜 白菜とシメジのお浸し 大根の味噌汁 オレンジ * ショコラケーキ	鯖のみりん干し焼き・生野菜 南瓜とつみれの煮物 きゅうちゃん漬け ワカメと薄揚げの澄まし汁 * パンプディング	カレーライス 温泉玉子 ささみのせサラダ なめこの澄まし汁 * カスタードケーキ	鮭のバター焼き・生野菜 きゅうりと豚肉の甘酢炒め 白菜の味噌汁 リンゴ * レアチーズケーキ
15日	16日	17日	18日	19日	20日
					
鯖の白醤油焼き・生野菜 長いもとろろの梅肉和え 沢庵の黒ゴマまぶし 薄揚げと大根の味噌汁 * チョコレートムース	ハツとピーマンの玉ねぎ炒め・生野菜 トマトとベビーリーフのマリネ ワカサギ佃煮 半ペンの中華スープ * ふわふわスフレ(レモン風味)	天ぷら(海老・いとより・スナップエンドウ 南瓜・茄子) 小松菜と豚肉のとろみあん そうめんの澄まし汁 パイナップル * あんドーナツ	肉じゃが ししゃもの南蛮漬 ミートチーズのテリーヌ 豆腐の味噌汁 * 牛乳寒天	茶碗蒸し じゃこ天のしそ挟みフライ・生野菜 カモ肉ともやしのフライ ワカサギの佃煮 * チョコバナナロールケーキ	炊き込みご飯 高野豆腐の肉詰めと根菜の煮物 小松菜のおかか和え イチゴとパイナップル 花麩の澄まし汁 * チョコ蒸しケーキ
22日	23日	24日	25日	26日	27日
					
牛カルビコロッケ・生野菜 ブロッコリーと大根の中華とろみあん おたふく豆煮 薄揚げの味噌汁 * シュークリーム	鯖の味噌汁・生野菜 白菜と小松菜の梅肉和え ワカメの澄まし汁 リンゴ * わらび餅	赤魚の酒蒸し 焼き厚揚げの香味ソースかけ きゅうちゃん漬 玉ねぎの味噌汁 * コーヒーゼリ	豆腐入りハンバーグ・生野菜 じゃがハムサラダ ワカメとエノキの中華スープ オレンジ * レモンロールケーキ	フヨウハイ 根菜の煮物 ワカサギの佃煮 椎茸とワカメの味噌汁 * ケーキドーナツ	鶏つくねの人参すり流し 五目豆煮 豚肉高菜炒め しめじと小松菜の澄まし汁 * バウムクーヘン
29日	30日	31日			
					
鶏つくねの人参すり流し 五目豆煮 豚肉高菜炒め しめじと小松菜の澄まし汁 * バウムクーヘン	チキン南蛮タルタルソース・生野菜 切干大根の煮物 エノキの味噌汁 オレンジゼリー * シューロール	麻婆茄子 野菜サラダ 玉子豆腐 春雨の中華スープ * ベリーチーズケーキ			