



食事メニュー

デイサービス スノープラム

2017年 7月

月	火	水	木	金	土
31日					1日
カレーコロッケ・生野菜 大根とエリンギのきんぴら 金山寺味噌のせ冷奴 もずくの澄まし汁 *とろとろプリン					赤魚の煮つけ・生野菜 小松菜・もやし・胸肉の胡麻和え サツマイモのレモン煮 大根の中華スープ *カマンベールチーズケーキ
3日	4日	5日	6日	7日	8日
ローストチキン・生野菜 筍とワカメの煮物 ワカサギの佃煮 玉子の澄まし汁 * サツマイモのプリン	からあげと野菜の煮物 しみこんにゃく酢味噌和え 白菜漬物 ワカメの澄まし汁 * サツマイモのプリン	さごしの西京味噌焼き・生野菜 茄子ときゅうりの和え物 大根の赤だし オレンジ * チーズケーキ	厚揚げの野菜あんかけ・生野菜 カモ肉・玉ねぎのマリネ 白菜の中華風酢の物 ミニラーメン * 水ようかん	チラシずし セタテリーヌ 肉団子甘酢あん 冷やしそうめん * ミルクレープ(チョコ)	鶏唐揚げ・生野菜 海藻サラダ きゅうちゃんチリメン 大根の味噌汁 * フレンチトースト
10日	11日	12日	13日	14日	15日
肉じゃが しらすおろしポン酢 ズッキーニの浅漬け ワカメと巻麩の味噌汁 * チョコ蒸しケーキ	赤魚の粕漬け焼き・生野菜 南瓜の煮物 花麩の澄まし汁 オレンジ * チョコレートケーキ	キャベツチヂミ・生野菜 千切り大根・鶏ミンチの煮物 玉子とワカメの澄まし汁 スイカ * ロールケーキ	豚の角煮と煮玉子と大根煮・生野菜 きゅうり・ワカメ・シラスの酢の物 茄子の揚げ浸し 薄揚げと玉ねぎの味噌汁 * フレンチトースト	鯖の味噌煮・生野菜 卵の花 茄子の揚げ浸し シメジの澄まし汁 * サツマイモケーキ	海老カツ・生野菜 カモ肉のナムル 白菜の中華スープ オレンジ * どんら焼き
17日	18日	19日	20日	21日	22日
赤魚の塩焼き・おろしポン酢・生野菜 ひじき入り五目煮豆 白菜の漬物 大根の赤だし * 水ようかん	鶏ムネ肉やわらか煮・生野菜 マカロニのホワイトソースかけ しば菊の漬物 豆腐の味噌汁 * スイートポテト風ケーキ	和風ハンバーグ・生野菜 キャベツときゅうりのゆかり和え えのきの澄まし汁 フルーツヨーグルト * ホットケーキ	いわしフライ・生野菜 明石麩と玉ねぎの玉子とじ 白菜の味噌汁 テリーヌ * チョコミルフィーユ	ゆで鶏のバンバンジー・生野菜 白菜の塩コンブ和え 玉ねぎの中華スープ * カマンベールチーズケーキ	茶碗蒸し 根菜と天ぷらの煮物 白菜の中華風酢の物 オレンジ * パイナップルケーキ
24日	25日	26日	27日	28日	29日
豆腐ボール・生野菜 小松菜とシメジのおかか和え 玉子の中華スープ みかん * はちみつしっとりケーキ	鯖の塩焼き・おろしポン酢・生野菜 豚とれんこん・沢庵のきんぴら えのきの味噌汁 スイカ * オレンジゼリー	八宝菜 玉子豆腐 ワカサギの佃煮 花麩の澄まし汁 * もなか	豚の焼き肉風・生野菜 ポテトサラダ 大根の漬物 キャベツと白菜の味噌汁 * カスタードケーキ	スズキの西京焼き・生野菜 ゴーヤチャンプル きゅうちゃん漬け わかめと玉ねぎの味噌汁 * ラズベリーチーズケーキ	天ぷら(海老・茄子・ししとう・鯛・南瓜) きゅうりとわかめの酢の物 大根醤油漬 そうめんの澄まし汁 * チョコレートムース