



食事メニュー

2017年 9月

デイサービス スノープラム

月	火	水	木	金 1日	土 2日
				ローストチキン・生野菜 切干大根煮 冬瓜の塩こうじ漬け 白菜の味噌汁 *栗ロールケーキ	カレイの甘酢あんかけ・生野菜 錦和え 冬瓜の塩こうじ漬け 玉ねぎの味噌汁 *チョコレートムース
4日	5日	6日	7日	8日	9日
いわしのかば焼き・生野菜 人参のごま味噌マヨ和え 玉ねぎと薄揚げの澄まし汁 *ニューヨークチーズケーキ	豆腐ボール・生野菜 冬瓜のそぼろあん 青しそとじゃこの佃煮 ワカメの味噌汁 *ホットケーキ	海老フライ(タルタルソース)・生野菜 ゼンマイと豚肉の煮物 大根の味噌汁 パイナップル *水ようかん	マーボ豆腐 ブリの南蛮漬け・生野菜 白菜の漬物 玉子の澄まし汁 *豆乳プリン	鮭の味噌焼き・生野菜 小松菜とシメジのお浸し ワカメと豆腐の澄まし汁 オレンジ *バナナケーキ	メンチカツ・生野菜 海藻サラダ もろみ味噌のせ冷奴 エノキの中華スープ *あんまん
11日	12日	13日	14日	15日	16日
豚の焼き肉風・生野菜 キャベツとちりめんの塩コンブ和え フルーツヨーグルト 卷麩の味噌汁 *ドーナツ	鯖の味噌煮・生野菜 ポテトサラダ エノキの澄まし汁 リンゴ *チーズケーキ	肉じゃが 卵の花 サンマの甘露煮 大根の味噌汁 *フルーツケーキタルト	カジキマグロの粕漬焼き・生野菜 大根と鶏つみれと高野豆腐の煮物 きゅうちゃん漬け そうめんの味噌汁 *ヨーグルトゼリー	チキン南蛮(タルタルソース)生野菜 もやしとカモ肉のナムル もずくの澄まし汁 りんご *田舎まんじゅう	おでん 鶏ささみとごぼうの胡麻和え サンマの甘露煮 もやしの中華スープ *ミルクレープ
18日	19日	20日	21日	22日	23日
アジフライ・生野菜 小松菜と半ペンのとろみあん きゅうちゃん漬け 大根の味噌汁 *しっとり蜂蜜ケーキ	菜飯 チキン唐揚げ 大根とメンマと水菜のサラダ ワカメの澄まし汁 オレンジゼリー *水ようかん	鯖の塩焼き・おろしポン酢・生野菜 冬瓜のホタテカニあんかけ 大根と薄揚げの味噌汁 りんご *アラカルトケーキ	焼き餃子・生野菜 白菜と小松菜のお浸し サンマの甘露煮 玉子の澄まし汁 *ケーキドーナツ	炊き込みご飯 厚揚げの五目あんかけ・生野菜 南瓜の煮物 大根の漬物 花麩の澄まし汁 *クリームチーズケーキ	鶏胸肉のやわらか煮・生野菜 五目白和え 冬瓜の塩こうじ漬け 椎茸エリンギの味噌汁 *大学芋
25日	26日	27日	28日	29日	30日
さごしの西京味噌焼き・生野菜 根菜と高野豆腐の煮物 そうめんの澄まし汁 白和え 柿 *豆乳プリン	茶碗蒸し 海老カツ・生野菜 ワカメとチリメンときゅうりの酢の物 五目豆煮 *キャラメルアーモンドケーキ	鶏つみれの人参すり流し 小松菜の肉みそ和え ごま豆腐 モズクスープ *サツマイモケーキ	南瓜コロッケ・生野菜 もやしとカモ肉のナムル 大根の味噌汁 リンゴ *サツマイモケーキ	豚ときのこの生姜焼き・生野菜 そうめんツナマヨサラダ 冬瓜漬け ワカメの味噌汁 *ふわふわスフレ	石狩鍋風煮物 レンコンと沢庵のきんぴら チリメンとしその佃煮 玉子の味噌汁 *ミルクゼリー・ストロベリーソースかけ