



食事メニュー

2017年 10月

デイサービス スノープラム

月	火	水	木	金	土
2日	3日	4日	5日	6日	7日
とりとんハンバーグ・生野菜 小松菜と薄揚げの煮浸し さくら漬け ワカメの味噌汁 * フルーツ入りチーズケーキ	赤魚の塩焼き・生野菜 ジャガイモとワカメの明太子サラダ 白菜の中華スープ りんご * チョコレートパバロア	鮭の卵混ぜご飯 根菜と高野と天ぷらの煮物 白菜の中華風酢の物 オレンジゼリー * パウムクーヘン	ミックスフライ(海老・南瓜・ピーマン・椎茸)・生野菜 キャベツとちりめんのサツと和え ごま豆腐のきのこあん そうめんの澄まし汁 * 杏仁豆腐	メルルーサのムニエル 冬瓜のきんぴら 白菜とエノキの味噌汁 リンゴ * バナナカステラ	焼きとり・生野菜 切干大根煮 白菜の浅漬け ワカメの澄まし汁 * ミルクレーブ
9日	10日	11日	12日	13日	14日
カレーライス 海藻サラダ 温泉玉子 巻麩の澄まし汁 * サツマイモケーキ	フヨウハイ 小松菜のおかか和え サンマの甘露煮 大根の味噌汁 * クレープケーキ	メンチカツ・生野菜 白菜の胡麻和え 金山寺味噌のせ冷奴 冬瓜の中華スープ * コーヒーゼリー	肉じゃが かつおの南蛮漬け ワカメの味噌汁 梨 * チョコバナナケーキ	カレイの甘酢あん・生野菜 もやしと小松菜のお浸し ごま豆腐 巻麩の澄まし汁 * 蝶子バナナケーキ	豆乳シチュー ゼンマイの煮物 サンマの甘露煮 * ゴマプリン
16日	17日	18日	19日	20日	21日
天ぷら(海老・ピーマン・南瓜・鯛・茄子) 白菜と小松菜のとろみあん 大根の漬物 そうめんの澄まし汁 * 運動会のパン	いわしのかば焼き・生野菜 マカロニサラダ 大根の漬物 サンラータン * ショートケーキアラカルト	豆腐ボール・生野菜 そうめんのパンサンスー ワカメの味噌汁 りんご * ミックスフルーツチーズケーキ	炊き込みご飯 鯖の塩焼き・生野菜 大根・高野・人参の煮物 白菜の中華風漬物 玉子の澄まし汁 * ロールケーキ	ローストチキン・生野菜 平天と玉ねぎの和風炒め 筍の土佐煮 エノキの中華スープ * 栗入り蒸しパン	キャベツチヂミ・生野菜 小松菜と胸肉の胡麻和え ワカサギの佃煮 白菜の味噌汁 * だら焼き
23日	24日	25日	26日	27日	28日
鶏胸肉のやわらか煮・生野菜 五目白和え 冬瓜の味噌汁 リンゴ * 薄皮まんじゅう	おでん(大根・コンニャク・玉子・ごぼう天・ジャガイモ・人参) カツオの南蛮漬け ワカメの味噌汁 * ショートロールケーキ	鶏唐揚げ・生野菜 小松菜とちりめんの梅肉和え ごま豆腐のきのこあん 白菜の中華スープ * 玉子カステラ	ちらし寿司 大根・南瓜・高野の煮物 巻麩の澄まし汁 リンゴ * チーズケーキ	菜飯 栗かぼちゃコロッケ・生野菜 キャベツとツナの和風和え物 ワカサギの佃煮 大根の味噌汁 * あんドーナツ	厚揚げの五目あんかけ・生野菜 シヤモの磯辺揚げ 玉子の澄まし汁 パイナップル * パウムロール
30日	31日				
シルバーの照り焼き・生野菜 たけのこのきんぴら あおさコンニャクの酢味噌和え えのきの澄まし汁 * デニッシュドーナツ	肉団子とサツマイモの甘酢あん・生野菜 もやしとゼンマイのナムル 玉子の中華スープ * ふわふわスフレ				