



食事メニュー

2017年 11月

デイサービス スノープラム

月	火	水	木	金	土
		1日	2日	3日	4日
		チキン南蛮・生野菜 豆腐の肉みそ寄せ 沢庵のしそまぶし 巻麩の澄まし汁 * 大学芋	肉じゃが 豆腐とコーンのすり身のふあふあ揚げ・生野菜 大根の漬物 白菜の味噌汁 * コーヒーゼリー	サゴシの西京味噌焼き・生野菜 出し巻き玉子 大根の赤だし 梨 * 柿入りケーキ	海老カツ・生野菜 しば漬け 卵の花 そうめんと玉子の味噌汁 * パンプディング
6日	7日	8日	9日	10日	11日
トンカツ・生野菜 白菜の中華風酢の物 ワカサギの佃煮 サツマイモの味噌汁 * チョコチップ・カップケーキ	赤魚の煮つけ・生野菜 はりはり漬け ポテトサラダ ワカメの味噌汁 * チョコムース	水餃子 豆腐とすり身のふあふあ揚げ・生野菜 鶏ミンチと切干大根の煮物 白菜の中華風漬物 * チョコチップ・カップケーキ	鶏つみれの人参すり流し 筍のおかか和え キャベツの味噌汁 パイナップル * シャロットスティックミルク	マーボ豆腐 刺身こんにやく 野菜たっぷり焼きビーフン 巻麩の澄まし汁 * ケーキドーナツ	豚の焼き肉風・生野菜 マカロニサラダ 三つ葉と豆腐の澄まし汁 * フルーツケーキ
13日	14日	15日	16日	17日	18日
鯖の味噌煮・生野菜 炒り玉子のカニあん ワカメの澄まし汁 * 抹茶マフィン	カレーライス 温泉玉子 海藻サラダ 巻麩の澄まし汁 * フルーツポンチ	チャーハン 根菜と高野の煮物 ワンタン皮のバリパリサラダ 福神漬け 春雨の中華スープ * 柿ケーキ	白身魚の甘酢あんかけ・生野菜 じゃがいもとベーコンのソテー 胡麻昆布 大根の味噌汁 * ふわふわケーキ	焼きとり・生野菜 白菜のツナ和え さくら漬け そうめんの澄まし汁 * コーヒーゼリー	焼き餃子・生野菜 もやし・カモ肉のナムル 玉子の澄まし汁 りんご * チョコ豆乳プリン
20日	21日	22日	23日	24日	25日
豆乳シチュー すり身のふわふわ揚げ・生野菜 ワカサギの佃煮 * オレンジゼリー	お好み風ハンバーグ・生野菜 さんまのコンフィ 人参のごま味噌マヨ和え ワカメの中華スープ * カステラ	いわしフライ・生野菜 五目白和え さくら漬け 大根の味噌汁 * 水ようかん	鶏のから揚げ・生野菜 小松菜・白菜のお浸し おつゆ麩の澄まし汁 オレンジ * ロールケーキ	炊き込みご飯 赤魚の塩焼き・生野菜 五目豆煮 沢庵の黒ゴマまぶし 巻麩の澄まし汁 * パナナ蒸しパン	ゆで鶏のパンバンジー・生野菜 根菜と高野の煮物 玉ねぎの中華スープ 柿 * 白玉ぜんざい
27日	28日	29日	30日		
おでん ワカメときゅうり・シラスの酢の物 白菜の味噌汁 オレンジ * チーズケーキ	大根のきんぴら 胡麻そ り・南瓜) 大根のきんぴら 昆布 うめんの澄まし汁 * チーズケーキ	フヨウハイ 里芋のみそかけ もやしの中華スープ りんご * もやしの中華スープ	豆腐ボール・生野菜 しらすおろしポン酢 サツマイモのレモン煮 玉子とワカメの澄まし汁 * ミルクゼリー		