



食事メニュー

2018年 3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
			おでん 菜の花とホタルイカの酢味噌 巻麩の澄まし汁 リンゴ *ワッフルスティック	白身魚のムニエル香味ソース掛け・生野菜 長芋ときゅうりの梅肉和え 茎わかめの佃煮 花麩の味噌汁 *あんドーナツ	チラシ寿司 肉団子の甘酢あん・生野菜 冷麦の澄まし汁 リンゴ *ストロベリームース
5日	6日	7日	8日	9日	10日
赤魚の煮つけ・生野菜 根菜と高野豆腐の煮物 天かすとワカメの赤だし オレンジ *チーズケーキ	ローストチキン・生野菜 小松菜とうすあげの煮浸し 茎わかめと椎茸の佃煮 玉子の味噌汁 *抹茶のどら焼き	お好み風ハンバーグ・生野菜 もやしとハムのナムル かまぼこの澄まし汁 パイナップル *青リンゴゼリー	炊き込みご飯 じゃこ天香りフライ・生野菜 ブロッコリーのクルミ和え ワカサギの佃煮 花麩の澄まし汁 *チョコマフィン	ハヤシライス 温泉玉子 パリパリサラダ ワカメの澄まし汁 *コーヒゼリー	フヨウハイ 冷麦のバンサンスー キャベツの塩コンブ和え ジャガイモの味噌汁 *ワッフルスティック
12日	13日	14日	15日	16日	17日
鶏胸肉のやわらか煮・生野菜 五目白和え きゅうちゃん漬け 玉ねぎの味噌汁 *ホワイトチョコラサンド	ワカメの混ぜご飯 根菜と鶏つくねの煮物 小松菜とツナのお浸し 冷麦の澄まし汁 いよかん *大学芋	鯖の西京味噌焼き・生野菜 茄子ときゅうりの和え物 さくら漬 大根の中華スープ *豆乳プリン	八宝菜 玉子豆腐 茎わかめと椎茸の佃煮 大根の味噌汁 *イチゴのチーズタルト	カレーの甘酢あんかけ・生野菜 卵の花 とろろ昆布の澄まし汁 いよかん *ロールケーキ	カレーコロッケ・生野菜 大根とブロッコリーのきんぴら 白菜漬 エノキの味噌汁 *水ようかん
19日	20日	21日	22日	23日	24日
豚の焼き肉風・生野菜 温泉玉子のせそうめん 白菜漬 大根と大葉の赤だし *チーズケーキ	メンチカツ・生野菜 厚揚げ入り五目豆煮 さくら漬 もやしの味噌汁 *オレンジゼリー	若鶏の利休焼き・生野菜 小松菜とちくわのお浸し べつたら漬 薄揚げの澄まし汁 *あんドーナツ	鯖の塩焼きおろしポン酢・生野菜 里芋のごま味噌和え サンラータン いよかん *ロールケーキ	天ぷら(海老・南瓜・ちくわ・茄子・ピーマン) もやしとカモ肉のナムル ごま豆腐 そうめんの澄まし汁 *ドーナツ	茶碗蒸し 根菜の煮物 茄子の揚げ浸し ワカサギの佃煮 *トロピカルケーキ
26日	27日	28日	29日	30日	31日
コーンのふわふわ揚げ・生野菜 小松菜のツナ和え 玉ねぎとわかめの味噌汁 パイナップル *プリン	チキンの唐揚げ・生野菜 メンマと大根・水菜のサラダ 玉子の中華スープ リンゴ *チョコ蒸しケーキ	根菜南瓜高野の煮物 チンジャオロースー ワカサギの佃煮 白菜の味噌汁 *シューロールケーキ	カレーライス 温泉玉子 海藻サラダ 巻麩の澄まし汁 *フッセケーキ	焼きとり・生野菜 ポテトサラダ 白菜漬 大根の味噌汁 *抹茶どら焼き	いわしフライ・生野菜 中華風冷奴 筍の味噌汁 オレンジ *シューロールケーキ