



食事メニュー

2018年4月

ぶらむの里

日	月	火	水	木	金	土	
1日	2日	3日	4日	5日	6日	7日	
							
コロッケ・生野菜 きゅうりの漬物 豆腐の味噌汁 *チョコ蒸し	バンバンジー・生野菜 小松菜・薄揚げのお浸し 大豆のトマト煮 玉子の中華スープ	チキンピカタ・生野菜 キャベツの塩コンブ和え 里芋の味噌汁	茄子と豚肉の味噌炒め きゅうりと長芋の梅和え 茎わかめの佃煮 ワンタンの中華スープ	鮭のバター焼き・生野菜 じゃがハムサラダ きゅうちゃん漬け きのこの味噌汁	いわしのソテー・生野菜 大豆のトマト煮 エノキの佃煮 大根の赤だし	豚とエリンギのバター醤油炒め 野菜の中華とろみあん 茎わかめの佃煮 玉子の味噌汁	おでん 鶏天のおろしソース・生野菜 わかさぎの佃煮 南瓜の味噌汁
8日	9日	10日	11日	12日	13日	14日	
							
海老カツ・生野菜 青梗菜と薄揚げの煮浸し 巻麩の澄まし汁 *チーズケーキ	肉団子と南瓜の野菜あんかけ 新玉ねぎのカニカマサラダ 胡麻昆布 豆腐の味噌汁	焼き鯖の混ぜご飯 牛肉と新玉ねぎの炒め物・生野菜 白菜とツナの中華風サラダ 赤カブ漬け 巻麩の澄まし汁	五目玉子焼き・生野菜 たたききゅうりと豚の炒め物 ワカサギの佃煮 ミニうどん	ウインナーと白菜の豆乳シチュー 五目きんぴら 胡麻昆布	赤魚のソテー・トマトソース・生野菜 マカロニサラダ 大根のつぼ漬け オニオンスープ	オムライス 揚げボールのおろし煮 コンソメスープ フルーツポンチ	タンドリーチキン・生野菜 タラモサラダ 筍の佃煮 玉子の味噌汁
15日	16日	17日	18日	19日	20日	21日	
							
鯖のチーズ焼き・生野菜 スナックエンドウの和え物 筍の煮物 玉ねぎの中華スープ *ドーナツ	ピーマンの肉詰め・生野菜 豆苗ともやしときのこのソテー 巻麩の味噌汁 キウイ	デミグラスチキン・生野菜 大豆と豚肉のうま煮 大根のつぼ漬け 大根の味噌汁	葉ごぼうと筍のかき揚げ・生野菜 新玉ねぎとカモ肉のマリネ 玉子の澄まし汁 パイナップル	じゃこ天の香りフライ・生野菜 ニラ玉 白菜のおかか和え そうめんの澄まし汁	高菜チャーハン 青梗菜の煮浸し ワカサギの佃煮 ワカメの中華スープ	鯖の醤油焼き レンコンのきんぴら たけのこの佃煮 椎茸の味噌汁	若鶏と煮玉子 そうめんのパンサンサー たけのこの佃煮 茄子と生姜の澄まし汁
22日	23日	24日	25日	26日	27日	28日	
							
豚のデミグラスソース・生野菜 ツナとトマトのサラダ 五目豆煮 オニオンスープ *ストロベリーフロマージュ	カツオの幽庵焼き ゼンマイの煮物 つぼ漬け 豆腐の味噌汁	うどん おにぎり 厚揚げの生姜炒め	カラスガレイの煮つけ・生野菜 大根とブロッコリーのきんぴら 茎わかめの青しそ風味 えのきの澄まし汁	鶏とサツマイモの炒め煮・生野菜 オニオンサラダ しば漬け 豆腐の澄まし汁	コーンとすり身のふわふわ揚げ・生野菜 小松菜のお浸し 南瓜の味噌汁 オレンジ	焼き餃子・生野菜 もやしと薄揚げ のからし和え 茎わかめの佃煮 キャベツの中華スープ	カレーの和風あんかけ・生野菜 大根と南瓜の煮物 しば漬け木の芽入り赤だし
29日	30日						
							
マーボ豆腐 白菜の胡麻和え ワカメの中華スープ オレンジ *チーズケーキ・どら焼き	アジフライ・生野菜 玉子豆腐 豚高菜炒め エノキの味噌汁	茄子と豚肉の揚げ煮 長芋の梅肉和え 茎わかめの青しそ風味 キャベツの中華スープ					