



食事メニュー

デイサービス スノープラム

2018年 5月

月	火 1日	水 2日	木 3日	金 4日	土 5日
	ネギとショウガのふわふわ揚げ・生野菜 小松菜と薄揚げとちくわの煮浸し 筍のおかまぶし ワカメの澄まし汁 * パナナスペシャルケーキ	鶏のから揚げ・生野菜 もやしと竹輪のナムル 大根の柚子漬 豆腐の味噌汁 * よもぎつぶあん	いわしのかば焼き・生野菜 五目白和え 玉ねぎ・青ネギの味噌汁 パイナップル * プリン	八宝菜 玉子豆腐 大根の漬物 そうめんの澄まし汁 * 大学芋	カレイの甘酢あんかけ・生野菜 卵の花 大根の漬物 もやしの中華スープ * ドーナツ
7日	8日	9日	10日	11日	12日
チーズイントマトコロッケ・生野菜 五目豆煮 白菜と水菜の漬物 ワカメと薄揚げの澄まし汁 * ストロベリーマフィン	チラシずし 根菜とちくわ・高野の煮物 ワカサギの佃煮 そうめんの澄まし汁 * フレンチトースト	肉じゃが 冷奴 さんまの甘露煮 小松菜・わんたんの中華スープ * ワッフル	トンカツ・生野菜 トマトの昆布茶ドレッシング 沢庵 花麩の澄まし汁 * 鯛焼き	赤魚の塩焼き・生野菜 南瓜のそぼろあんかけ 白菜の味噌汁 キウイフルーツ * 白桃ケーキ	鶏胸肉のやわらか煮・生野菜 ブロッコリーのホタテあんかけ 白菜の漬物 玉ねぎの味噌汁 * シューロールケーキ
14日	15日	16日	17日	18日	19日
砂越の西京焼き・生野菜 小松菜とコーンの和え物 茎わかめの佃煮玉子の澄まし汁 * チョコムース	イカフライ・生野菜 白菜ときゅうりのゆかり和え 筍の味噌汁 オレンジ * レアチーズケーキ	シルバーの照り焼き・生野菜 人参のごま味噌和え しば漬 豚汁 * アーモンドスポンジケーキ	おでん ゼンマイと人参のナムル ワカサギの佃煮玉ねぎの味噌汁 * パウムクーヘン	ローストチキン・生野菜 大根とブロッコリーのきんぴら エノキの澄まし汁 パイナップル * ココナツゼリー	五色の混ぜご飯 鮭のバター焼き・生野菜 高野の玉子とじ 茎わかめの佃煮 そうめんの澄まし汁 * ストロベリーマフィン
21日	22日	23日	24日	25日	26日
焼き餃子・生野菜 春雨サラダ 玉子豆腐 玉ねぎの味噌汁 * ワッフル	鯖の塩焼き・生野菜 ポテとベーコンのコンソメ煮 白菜の漬物 薄揚げの澄まし汁 * 塩まんじゅう	南瓜コロッケ・生野菜 根菜の煮物 茎わかめの佃煮 きのこの味噌汁 * 杏仁豆腐	あかうおの塩焼き・生野菜 小松菜のお浸し とろろ昆布の澄まし汁 リンゴ * 白桃ケーキ	豆腐入りハンバーグ・生野菜 じゃがハムサラダ 白菜の漬物 ワカメの味噌汁 * チョコチップフィン	マーボ豆腐 キャベツとちりめんの和え物 ズッキーニーの浅漬 かまぼこの澄まし汁 * ごまプリン
28日	29日	30日	31日		
チキン南蛮・生野菜・タルタルソース ズッキーニーの明太子ナムル ワカサギの佃煮 ワカメの澄まし汁 * パナナケーキ	豆腐ボール・生野菜 ミートローフ ズッキーニーの浅漬 エノキの味噌汁 * シューロールケーキ	炊き込みご飯 根菜と鶏つくねの煮物 トマトとオニオンの中華ドレッシング しば漬 け 花麩の澄まし汁 * チョコムース	豚肉野菜巻き ズッキーニーソテー・生野菜 ブロッコリーツナマヨ和え フルーツポンチ 薄揚げの味噌汁 * ふわふわスフレ		