



食事メニュー

デイサービス スノープラム

2018年 6月

月	火	水	木	金	土
				1日	2日
				イカフライ・生野菜 南瓜と茄子・ブロッコリーのサラダ 玉ねぎの澄まし汁 パイナップル * ココア蒸しパン	赤魚のトマトソース掛け・生野菜 マカロニサラダ 白菜の漬物 巻麩の澄まし汁 * カステラ
4日	5日	6日	7日	8日	9日
天ぷら(海老・ちくわ・ピーマン・ズッキーニー・ 南瓜) ひじき豆煮 さくら漬け そうめん澄まし汁 * 紫芋の豆乳プリン	茶碗蒸し じゃこ天香りフライ・生野菜 小松菜のおかか和え キウイ * いちごのクレープケーキ	豚の焼き肉風・生野菜 五目玉子焼き 大根の中華あん 筍の味噌汁 * パナナケーキ・バウムクーヘン	鶏唐揚げ・生野菜 もやしと小松菜のナムル ズッキーニの浅漬け ワカメの澄まし汁 * レアチーズ	鯖の生姜醤油焼き・生野菜 ブロッコリーと大根のきんぴら ズッキーニの浅漬け ちくわの味噌汁 * ロールケーキ	酢鶏・生野菜 長芋とろろの梅肉和え パンプキンサラダ 白菜の味噌汁 * どんら焼き
11日	12日	13日	14日	15日	16日
金目鯛の西京味噌焼き・生野菜 切干大根 黒豆 玉子の澄まし汁 * パイナップル入り蒸しパン	トマトチーズコロッケ・生野菜 春雨サラダ 白菜の漬物 筍の中華スープ * マンゴゼリー	巣籠り玉子 ミートローフ もやしの味噌汁 オレンジ * ワッフル	肉じゃが 小松菜とキャベツのおかか和え アーモンドごま豆腐 ちくわの味噌汁 * フルーツケーキ	若鶏の利休焼き・なまやさい 卵の花 大葉のたくあん漬け ワカメの澄まし汁 * シャロットスティック	アジフライ・生野菜 大根・水菜・メンマの中華サラダ 黒豆煮 玉子の澄まし汁 * ココナツミルクゼリー
18日	19日	20日	21日	22日	23日
五色混ぜご飯 根菜煮 ブロッコリーのクルミ味噌和え ワカサギの佃煮 エノキの澄まし汁 * きんつば	鮭のバター焼き・生野菜 マーボ豆腐 沢庵黒ゴマまぶし 大根・人参の味噌汁 * ワッフルスティック	チラシ寿司 鯖の竜田揚げ・キャベツのゆかり和え 花麩の澄まし汁 パイナップル * 白玉ぜんざい	鶏つくねの人参すり流し 厚揚げ入り五目豆煮 さくら漬け 筍の味噌汁 * フルーツポンチ	いわしのかば焼き・生野菜 五目白和え 玉子の中華スープ オレンジ * カスタード鯛焼き	豚の生姜焼き・生野菜 白菜きゅうりのツナ和え 茎わかめの青しそ風味 きのこの味噌汁 * チョコレートバウムクーヘン
25日	26日	27日	28日	29日	30日
鶏胸肉のやわらか煮・生野菜 冷奴 キャベツの浅漬け そうめんの味噌汁 * 小豆のせミルク寒天	フヨウハイ ジャガイモ明太子和え 茄子の揚げ浸し 厚揚げの味噌汁 * クレープケーキ	鯖コロッケ・生野菜 大根カレー煮 しば漬け 玉ねぎの味噌汁 * クレープケーキ	ブリの照り焼き・生野菜 そうめんサラダ 豚高菜炒め 小松菜と薄揚げの味噌汁 * 抹茶蒸しパン	トンカツ・生野菜 キャベツとちりめんの和え物 漬物 豆腐の味噌汁 * 黒糖まんじゅう	鯖の塩焼き・生野菜 もやし青菜の肉みそ和え 玉子の澄まし汁 メロン * ホットケーキ