



食事メニュー

デイサービス スノープラム

2018年 8月

月	火	水 1日	木 2日	金 3日	土 4日
		フヨウハイ 五目豆煮 ズッキーニの浅漬け そうめんのすまし汁 *アイスクリーム	銀たらの塩焼き・生野菜 冷製おでん風煮物 キノコの味噌汁 スイカ *アーモンドごま豆腐(黄粉)	エビフライ・タルタルソース・生野菜 もやしとかも肉のナムル うすあげのすまし汁 *ドーナツ	鶏天のチリソース・生野菜 白菜とかまぼこのお浸し ズッキーニの浅漬け 玉子の味噌汁 *アイスクリーム
6日	7日	8日	9日	10日	11日
いなり寿司 ミニうどん チーズ入りちくわの磯辺焼き・生野菜 小松菜とシラスの梅肉和え *水ようかん	鶏の柔らか煮・生野菜 春雨サラダ つぼ漬け なめこの味噌汁 *どら焼き	鮭のバター焼き マカロニのしそ風味・ 生野菜 切り干し大根とわかめの酢の物 花麩の味噌汁 鳴門金時の甘煮 *抹茶寒天・小豆	イカのやわらかフライ・生野菜 キャベツのゆかり和え 玉ねぎの味噌汁 キウイ *ロールケーキ	ローストチキン・生野菜 五目玉子焼き キャベツの味噌汁 ゴマ昆布 *アイスクリーム	ビーフシチュー入りコロケ・生野菜 山菜の煮物 パイナップル 玉子の中華スープ *マーマレードケーキ
13日	14日	15日	16日	17日	18日
キャベツ入りつくね・生野菜 さつまいもとレーズンのサラダ かつば漬け 玉ねぎの味噌汁 *カステラ	鯖の竜田揚げ・野菜の甘酢あん・生野菜 小松菜のお浸し 白花豆腐 そうめんのすまし汁 *アーモンド豆腐黄粉かけ	天ぷら(ナス・ピーマン・ちくわ・南瓜・エビ) 根菜の煮物 オレンジ みよがの味噌汁 *蒸しパン	茶わん蒸し 金目鯛の西京焼き・生野菜 人参ごま味噌マヨ和え ゴーヤの佃煮 *水ようかん	南瓜コロケ・生野菜 レンコンとささみの明太子マヨサラダ エノキの佃煮 わかめのすまし汁 *ワッフル	肉じゃが 枝豆とレンコンのフライ・生野菜 桜漬けときゅうりの盛り合わせ 油揚げの味噌汁 *ふわふわスフレ
20日	21日	22日	23日	24日	25日
鯖の塩焼き・生野菜 卵の花 キャベツときゅうりの浅漬け 玉子のすまし汁 *ヨーグルトケーキ	豚とキノコの生姜炒め・生野菜 もやしとキノコのナムル 鳴門金時の甘煮 キャベツの味噌汁 *小豆のチーズケーキ	キャベツとにらのチヂミ・生野菜 ミートローフ・おろしポン酢 かつば漬け 春雨の中華スープ *豆ようかん	山菜の炊き込みご飯 根菜とつみれと南瓜の煮物 小松菜とちりめんの梅肉和え 白菜漬け 巻麩のすまし汁 *チョコレートタルト	赤魚の煮つけ・生野菜 白菜のとろみあん さくら漬け 玉ねぎとうすあげの味噌汁 *アラカルト	カレーライス 温泉玉子 コールスローサラダ エノキのすまし汁 *水ようかん
27日	28日	29日	30日	31日	
イカやわらかフライ・生野菜 三色野菜炒り玉子 わかめの味噌汁 梨のコンポート *バナナスペシャルケーキ	鯖の西京味噌焼き・生野菜 わかめときゅうりかまぼこの酢の物 白菜の漬物 花麩のすまし汁 *フレンチトースト	チキン南蛮・タルタルソース・生野菜 冷製おでん さくら漬け そうめんのすまし汁 *ココナツミルクプリン	豆腐ボール・生野菜 そうめんパンサンスー 豚汁 オレンジ *バウムクーヘン	鶏つくねの豆乳シチュー 小松菜ともやしの和え物 ズッキーニの浅漬け *抹茶ブラウニー	