



食事メニュー

デイサービス スノープラム

2018年 9月

月	火	水	木	金	土
					1日
					赤魚の塩焼き・生野菜 筍のきんぴら 白花豆の甘煮 巻麩の味噌汁 *チョコ蒸しパン
3日	4日	5日	6日	7日	8日
鶏とキャベツの味噌炒め(ホイコーロ) 中華風冷奴 ちりめんとう青しその佃煮 白菜のすまし汁 *レアチーズケーキ	チキンカツ・生野菜 ナスのお浸し ズッキーニ浅漬け 台風のため キャベツの味噌汁 ぶらむの里のみ *ヨーグルトケーキ・チョコ蒸しパン	鱈の竜田揚げ・生野菜 大根のきんぴら 梨 豆腐の中華スープ *抹茶ブラウニー	フヨウハイ 五目豆煮 ズッキーニの揚げ浸し ナスとみょうがのすまし汁 *小豆ようかん	鮭コロッケ・生野菜 冬瓜と鶏ミンチの煮物 わかめとうすあげの味噌汁 *豆乳プリン	マーボ茄子 レンコンと枝豆天のフライ・生野菜 そうめんの中華スープ *ドーナツ
10日	11日	12日	13日	14日	15日
サゴシの醤油焼き・生野菜 根菜と高野の煮物 ズッキーニの浅漬け 玉ねぎの味噌汁 *コーヒーゼリー	チキンから揚げ・生野菜 海藻サラダ 豆腐の味噌汁 梨のコンポート *シューロールケーキ	ビーフシチューコロッケ・生野菜 小松菜とシラスの梅肉和え しば漬け 玉子のすまし汁 *マンゴケーキ	鮭のバター焼き・生野菜 もやしとちくわのナムル しいたけの味噌汁 パイナップル *バナナカステラ	豚の焼き肉風・生野菜 ポテトサラダ 花麩のすまし汁 *アーモンドチョコムース	エビフライ・生野菜・タルタルソース 冬瓜と豚肉の煮物 キャベツの浅漬け 玉ねぎの味噌汁 *ロールケーキ
17日	18日	19日	20日	21日	22日
肉じゃが キャベツとシメジの和え物 かつば漬け 大根の味噌汁 *抹茶ブラウニー	チラシ寿司 筑前煮 ミニうどん *小倉水ようかん	鶏胸肉の柔らか煮 スパゲティサラダ 和梨のコンポート 玉ねぎの味噌汁 *チーズ蒸しケーキ	大がねの(大がねの) (大がねの) (大がねの) つまいも) ブロッコリーと白菜のとろみあ ん きざみ かつば みょうがの味噌汁	茶わん蒸し おでん風煮物 小松菜とキャベツの和え物 桜漬け *小豆のレアチーズケーキ	ローストチキン・生野菜 もやしとハムのナムル さつまいもの甘煮 豆腐とうすあげの味噌汁 *ほうじ茶プリン
24日	25日	26日	27日	28日	29日
エビカツ・生野菜 ブロッコリーの中華あん キャベツの浅漬け 玉子と三つ葉のすまし汁 *アーモンドケーキ	カレーの塩焼き・生野菜 卵の花 桜漬け もやしの味噌汁 *ケーキ	キャベツ入りつくね・生野菜 切り干し大根と鶏ミンチの煮物 白菜漬け わかめの味噌汁 *蒸しパン	白身魚の甘酢あん・生野菜 ジャガイモのそぼろ煮 玉ねぎの味噌汁 オレンジ *小豆のチーズケーキ	豆腐ボール・生野菜 大根とうすあげのきんぴら さつまいもの甘煮 わかめの味噌汁 *水ようかん	鶏つくねの人参すり流し 小松菜のお浸し シラスのおろしポン酢 玉ねぎの中華スープ *抹茶ブラウニー