



食事メニュー

2018年 10月

デイサービス スノープラム

月 1日	火 2日	水 3日	木 4日	金 5日	土 6日
					
鯖の塩焼き・生野菜 豚肉入り五目豆煮 わかめとうすあげの味噌汁 *ホットケーキサンド	イカやわかフライ・生野菜 マカロニサラダ ナスの揚げ浸し エノキのすまし汁 *抹茶寒天の小豆ソース	しそ風味混ぜご飯 赤魚の煮つけ・生野菜 ジャーマンポテト キャベツの味噌汁 オレンジゼリー *バームクーヘン	韓国風お好み焼き・生野菜 レンコン・豚肉・たくわんのきんぴら もやしの味噌汁 和梨のコンポート *抹茶グラウニー	酢鶏・生野菜 五目白和え キャベツの浅漬け 卷麩のすまし汁 *豆乳プリン	タラのムニエル・生野菜 南瓜と小豆のいとし煮 白菜の浅漬け 玉子の味噌汁 *蒸しパン
8日	9日	10日	11日	12日	13日
					
カレーライス 温泉玉子 キャベツのおかか和え エノキのすまし汁 *ココナツミルクゼリー	サーモンチキンムニエル・生野菜 パンプキンサラダ 玉子豆腐 玉ねぎの味噌汁 *ふわふわスフレ	チキンのから揚げ・生野菜 もやしとちくわのナムル さつまいもの甘煮 玉子の中華スープ *キャラメルケーキ	南瓜コロッケ*生野菜 根菜とつみれの煮物 さんまの甘露煮 わかめのすまし汁 *柿ケーキ	フヨウハイ 南瓜のそぼろあんかけ 大根の漬物 うすあげの味噌汁 *ロールケーキ	豚の焼き肉風・生野菜 キャベツとしらすの和え物 もやしの中華スープ 梨 *水ようかん
15日	16日	17日	18日	19日	20日
					
牛ミルクフィッシュカツ・生野菜 冬瓜のホタテ煮 桜漬け ちくわの味噌汁 *安納芋のバームクーヘン	肉じゃが だし巻き玉子 さんまの甘露煮 みょうがのすまし汁 *抹茶ブラウニー	炊き込みご飯 根菜と天ぷらの煮物 白菜と小松菜のおかか和え さんまの甘露煮 煮 卷麩のすまし汁	鶏の柔らか煮・生野菜 ポテトサラダ 白菜漬け 厚揚げの味噌汁	サゴシの西京味噌焼き・生野菜 けんちん煮 黒ゴマ豆腐 わかめのすまし汁 *ストロベリーゼリー	茶わん蒸し エビカツ・生野菜 ぜんまいと豚肉の煮物 梨 *チーズケーキ
22日	23日	24日	25日	26日	27日
					
ローストチキン・生野菜 マカロニサラダ リンゴのコンポート たけのことうすあげの味噌汁 *チョコレートケーキ	とんかつ・生野菜 大根と人参のなます 五目豆煮 白菜の味噌汁 *柿ケーキ	鯖の塩焼き・生野菜 鶏ささみとキャベツのサラダ 大根の味噌汁 梨 *プリン	八宝菜 里芋味噌マヨ和え 黒ゴマ豆腐 わかめのすまし汁 *バームクーヘン	天ぷら(ナス・エビ・ピーマン・南瓜・ちくわ) もやしとカモ肉のナムル 桜漬け そうめんの味噌汁 *あんドーナツ	おでん 白身魚の甘酢あん 玉ねぎの味噌汁 パイナップル *フレンチトースト
29日	30日	31日			
					
鶏つくねの人参すり流し 竹の子のきんぴら 白菜の漬物 わかめのすまし汁 *レアチーズケーキ	さわらの照り焼き・生野菜 明太子サラダ しいたけの味噌汁 梨 *シフォンケーキ	南瓜コロッケ・生野菜 彩野菜のはんぺんフライ・生野菜 大根の柚子そぼろあん しば漬け 白菜の中華スープ *南瓜プリン			