



デイサービス スノープラム

2019年 2月

食事メニュー

月	火	水	木	金 1日	土 2日
				タラのムニエル・生野菜 大豆のチリコンカン シメジのすまし汁 リンゴ *ヨモギ団子のぜんざい	八宝菜 ハッシュドポテト 蕪の漬物 わかめの中華スープ *小豆蒸しパン
4日	5日	6日	7日	8日	9日
ちらし寿司 根菜の煮物 大豆の甘辛揚げ 花麩のすまし汁 *福ポーロ	照り焼きチキン・生野菜 スクランブルエッグ 大根漬け えのきの味噌汁 *チョコレートムース	茶わん蒸し サーモンフライ・生野菜 鶏ミンチ・切り干し大根煮 白菜とかっぱ漬け *麩	豆腐ボール・生野菜 白身魚南蛮漬け 大豆の甘辛揚げ みよがの味噌汁 *フルーツケーキ	ハヤシライス 温泉玉子 海藻サラダ かまぼこのすまし汁 *ホットケーキ	鯖の味噌煮・生野菜 マカロニ・エッグサラダ 大根の漬物 白菜の中華スープ *オレンジゼリー
11日	12日	13日	14日	15日	16日
チキン唐揚げ・生野菜 菜の花と筍のお浸し 大根漬け 豆腐の味噌汁 *ロールケーキ	じゃこ天香りフライ・生野菜 そうめんパンサンスー 大根の味噌汁 パイナップル *桃のケーキ	肉団子の甘酢あん 卵の花 沢庵の青しそ和え キノコの味噌汁 *豆乳プリン	ハムチーズコロッケ・生野菜 根菜の煮物 白菜漬け 豆腐と玉子の中華スープ *チョコケーキ	肉じゃが サーモン南蛮漬け だし巻き玉子 もやしの味噌汁 *ドーナツ	チキンピカタ・生野菜 スモックサーモンとベビーリーフのマリネ かっぱ漬け うすあげとごぼうの味噌汁 *ヨモギ団子のぜんざい
18日	19日	20日	21日	22日	23日
フリの信州みそ焼き・生野菜 小松菜と厚揚げの煮びたし ちりめん昆布のふりかけ えのきの赤だし *人参ケーキ	鶏胸肉の柔らか煮・生野菜 ブロッコリーのカニあんかけ 大根の福神漬け うすあげ玉ねぎの味噌汁 *柿ケーキ	親子丼 ほうれん草ともやしの胡麻和え 桜漬け ミニうどん *抹茶パイ	キャベツ入りお好み風ハンバーグ・生野菜 根菜の煮物 ジャガイモの味噌汁 パイナップル *チーズケーキ	白身魚のフライタルタルソース・生野菜 もやしとカモ肉のナムル 水菜の漬物 わかめの中華スープ *豆乳寒天小豆のせ	豚の焼き肉風・生野菜 五目白和え そうめんのすまし汁 オレンジ *フルーツケーキ
25日	26日	27日	28日		
ビーフコロッケ・生野菜 キャベツとちくわの胡麻和え 玉ねぎの味噌汁 リンゴ *チョコケーキ	鯖の塩焼き・生野菜 マーボ白菜 千切り昆布の炒め物 エノキのすまし汁 *ヨモギ団子のぜんざい	フヨウハイ 五目豆煮 鶏レバーのオレンジマレード煮 花麩の味噌汁 *カスタードケーキ	白身魚の甘酢あん・生野菜 菜の花のお浸し さつまいもとパイナップルの 甘煮 大根の味噌汁 *フレンチトースト		