



食事メニュー

デイサービス スノープラム

2019年 5月

月	火	水	木	金	土
		1日	2日	3日	4日
		カレーコロッケ・生野菜 鶏ミンチと切り干し大根の煮物 玉子豆腐 白菜の中華スープ *チーズケーキ	ポークデミカツ・生野菜 スモークサーモンと新玉ねぎのマリネ 筍の味噌炒め 大根の味噌汁 *豆乳プリン	親子丼 薄あげと小松菜の旨煮 しば漬け ミニうどん *黒糖蒸しパン	豆腐ハンバーグ・生野菜 卵の花エノキのすまし汁 パイナップル *フルーツケーキ
6日	7日	8日	9日	10日	11日
焼き鮭おろしポン酢・生野菜 マカロニサラダ 白菜の漬物 玉ねぎと薄あげのすまし汁 *コーヒーゼリー	あじの照り焼き・生野菜 根菜と南瓜の煮物 わかめの味噌汁 パイナップル *抹茶わらびもち	韓国風お好み焼き・生野菜 大根の梅おかか煮 きゅうりの漬物 花麩の味噌汁 *ケーキ2色盛り	鶏肉と新玉ねぎの焼き肉風・生野菜 炒り玉子 おたふく豆 そうめんの中華スープ *モモケーキ	鶏つくねの人参すり流し ハッシュドポテト・生野菜 しば漬け 具たくさん味噌汁 *フレンチトースト	茶わん蒸し 牛肉コロッケ・生野菜 小松菜のお浸し じゃこの佃煮 *あんドーナツ
13日	14日	15日	16日	17日	18日
タンダーリーチキン・生野菜 根菜入り五目豆煮 わかめの味噌汁 オレンジ *ステーキズケーキ	肉じゃが 中華風冷奴 水菜の漬物 巻麩のすまし汁 *ヨモギ団子ぜんざい	チキンのから揚げ・生野菜 大根のきんぴら しば漬け白菜の味噌汁 *牛乳寒天	赤魚の塩焼き・生野菜 ローストビーフ 白菜の漬け物 ジャガイモの味噌汁 *ふわりワッフル	天ぷら(エビ、ナス、南瓜、ピーマン、ちくわ) もやしとカモ肉のナムル 大根の味噌汁 リンゴ *安納芋バーム	高野つみれ大根人参の煮物 白身魚のエスカベッシュ かっぱ漬け かまぼこ・三つ葉の味噌汁 *フルーツケーキ
20日	21日	22日	23日	24日	25日
焼き餃子・生野菜 ちりめんとピーマンの炒め物 おたふく豆煮 玉子の中華スープ *安納芋の胡麻団子	ハムチーズコロッケ・生野菜 小松菜ともやしのお浸し 玉ねぎの味噌汁 *ドーナツ	シルバーの照り焼き・生野菜 じゃがハムサラダ べつたら漬け 豆腐の味噌汁 *どらやき	イカフライ・生野菜 ブロッコリーとコーンのサラダ 玉子豆腐 わかめのすまし汁 *フルーツケーキ	鯖の西京味噌焼き・生野菜 筍のきんぴら 桜漬け 玉ねぎのすまし汁 *抹茶パイ	鶏の利休焼き・生野菜 切り干し大根とわかめの酢の物 しば漬け そうめんのすまし汁 *シューロールケーキ
27日	28日	29日	30日	31日	
鯖の味噌煮・生野菜 五目玉子焼き 白花豆甘煮 巻麩のすまし汁 *黒糖ゼリー	ハヤシライス 温泉玉子 ささみサラダ わかめのすまし汁 *フルーツケーキ	豚ロースの蜂蜜味噌漬焼き・生野菜 スモークサーモンと新玉ねぎのマリネ 白菜漬け 玉子の中華スープ *ヨモギ団子	いなり寿司 ちくわの磯辺揚げ・生野菜 桜漬けミニうどん *レアチーズケーキ	豚の焼き肉風・生野菜 根菜と高野の煮物 サーモンとアボカドのテリーヌ まりふの味噌汁 *バナナクリームケーキ	