



食事メニュー

デイサービス スノープラム

2019年 6月

月	火	水	木	金	土
					1日
					ホッケの塩焼き・おろしポン酢・生野菜 キャベツのおかか和え 玉ねぎの味噌汁 ハネジューメロン * パンプキンケーキ
3日	4日	5日	6日	7日	8日
ハムチーズコロッケ・生野菜 大根とブロッコリーのきんぴら キャベツの味噌汁 オレンジ * バナナカステラ	赤魚の塩麹付け焼き・生野菜 厚揚げ豚肉のすき焼き風煮 大根漬け もずくスープ * 安納芋の胡麻団子	白身魚の甘酢あん・生野菜 もやし小松菜のお浸し しば漬け 白菜の味噌汁 * バナナスペシャル	チキン南蛮タルタルソース・生野菜 冷やしおでん 巻麩のすまし汁 リンゴ * カルピス蒸しパン	鯖の塩焼き・生野菜 ヒジキの煮物 玉子豆腐 玉ねぎの味噌汁 * 水ようかん	マーボ豆腐 ハッシュドポテト・生野菜 人参のごま味噌マヨ和え わかめの中華スープ * レモンクリームワッフル
10日	11日	12日	13日	14日	15日
茶わん蒸し 根菜の煮物 白身魚の南蛮漬け 沢庵青しそ和え * 蒸しパン	チヂミ・生野菜 わかめときゅうりチリメンの酢の物 大根と薄あげの味噌汁 オレンジ * いちごのクレープケーキ	じゃこ天のしそ挟みフライ・生野菜 白菜と厚揚げのホタテあん 鶏レバーのオレンジマレード煮 花麩のすまし汁 * 豆乳プリン	鮭の西京味噌焼き・生野菜 そうめんとシーチキンのマヨ和え じゃこと大葉の佃煮 玉子のすまし汁 * ぜんざい	チキンカツ・生野菜 メンマと大根水菜の中華和え フルーツヨーグルト わかめの味噌汁 * フルーツケーキ	鶏つくねの人参すりながし アジのカレー風味竜田揚げ・生野菜 かつば漬け・しそまぶし 大根の中華スープ * スティックチーズケーキ
17日	18日	19日	20日	21日	22日
豆腐入りハンバーグ・生野菜 小松菜のお浸し ズッキーニの漬け物 花麩の味噌汁 * ショコラケーキ	サゴシの照り焼き・生野菜 キャベツとリンゴのサラダ 大豆とチリメンの甘辛揚げ わかめのすまし汁 * タピオカココナッツミルク	肉じゃが 大根とわかめの酢の物 サーモンとアボカドのテリーヌ シメジと薄あげの味噌汁 * 黒糖蒸しパン	メンチカツ・生野菜 けんちん煮 ズッキーニの漬け物 わかめの味噌汁 * オレンジケーキ	赤魚の酒蒸し 茄子とジャガイモの肉みそ和え しば漬け 玉子のすまし汁 * イチゴのクレープケーキ	天ぷら もやしとカモ肉のナムル 白菜の味噌汁 オレンジ * よもぎだんごぜんざい
24日	25日	26日	27日	28日	29日
炊き込みご飯 鶏の利休焼き・生野菜 とまとと新玉ねぎのマリネ キャベツの味噌汁 * ホットケーキサンド	焼き餃子・生野菜 厚揚げと小松菜の煮びたし 大根と人参の紅白なます ブナピーの中華スープ * チョコ蒸しパン	ワラサの塩焼き・生野菜 五目とうふ かまぼこと三つ葉のすまし汁 パイナップル * スティックチーズケーキ	鶏胸肉のやわらか煮・生野菜 卵の花 大根・きゅうりの浅漬け 花麩のすまし汁 * フレンチトースト	ローストチキン・生野菜 そうめんパンサンスー 茎わかめの佃煮 玉ねぎの味噌汁 * 胡麻団子	鯖の塩焼き・生野菜 マカロニのデミソース和え キャベツの浅漬け わかめの味噌汁 * カルピスロールケーキ