



食事メニュー

デイサービス スノープラム

2019年 7月

月	火	水	木	金	土
1日	2日	3日	4日	5日	6日
豆腐ボール・生野菜 南瓜と茄子とブロッコリーのサラダ 白菜と昆布の漬け物 玉ねぎの味噌汁 *レアチーズ	チキンピカタ・生野菜 柚子そぼろ大根 小松菜の胡麻和え 薄あげとわかめの味噌汁 *フルーツケーキ	ごぼうコロッケ・生野菜 五目白和え じゃこと大葉の佃煮 玉子とレタスの中華スープ *シューロールケーキ	カレーライス 鶏のから揚げ 白身魚のチリソース エビフライ寒天寄せ ローストビーフとベビーリーフのマリネ 蕪漬物 コンソメスープ パイナップル	ホッケの塩焼き・生野菜 じゃがハムサラダ 白菜の漬け物 小松菜と人参のすまし汁 *豆乳プリン	ちらし寿司 肉団子・生野菜 七タゼリー そうめんオクラのすまし汁 *宇治抹茶蒸し
8日	9日	10日	11日	12日	13日
豚の焼き肉風・生野菜 マカロニレタスツナのサラダ じゃこと大葉の佃煮 巻麩の味噌汁 *人参ケーキ	鮭の西京焼き・生野菜 切り干し大根と鶏ミンチの煮物 キウイ 玉子のすまし汁 *カスタードワッフル	韓国風お好み焼き・生野菜 もやしとカモ肉のナムル ズッキーニの浅漬 キノコの味噌汁 *ふわふわスフレ	アジア風カレー風味畜田揚げ・生野菜 大根と平天厚揚げの煮物 玉子豆腐 わかめの味噌汁 *ロールケーキ	フヨウハイ 小松菜と大根のお浸し 玉ねぎの中華スープ りんご *カステラ	焼き鳥・生野菜 ブロッコリー・茄子・ズッキーニの和え物 かっぱ漬 大根の味噌汁 *パンプリン
15日	16日	17日	18日	19日	20日
鶏つくねの人参すりながし わかめとチリメンきゅうりの酢の物 なめたけの佃煮 薄あげのすまし汁 *胡麻団子	ハムチーズコロッケ・生野菜 青菜と白菜のおかか和え 桜漬 玉ねぎの味噌汁 *フレンチトースト	タラの照り焼き・生野菜 根菜とつみれの煮物 わかめのすまし汁 スイカ *シヨクラスペシャル	肉じゃが サーモンとベビーリーフのマリネ しば漬 厚揚げの味噌汁 *巨峰カステラ	チキン南蛮・タルタルソース・生野菜 白菜の中華とろみあん かっぱ漬 高野豆腐の味噌汁 *ストロベリーケーキ	シルバーの西京味噌焼き・生野菜 ぜんまいと豚肉の炒め物 サーモンチーズのテリーヌ 椎茸のすまし汁 *チョコクレープ
22日	23日	24日	25日	26日	27日
赤魚の醤油麹漬焼き・生野菜 鶏胸肉と春雨の酢の物 玉ねぎの中華スープ *キャラメルプリン	白身魚のチリソース・生野菜 大根とエリンギのきんぴら 花麩の味噌汁 スイカ *ミルクプリン	エビフライ・タルタルソース・生野菜 小松菜とキャベツのツナ和え しば漬 そうめんの味噌汁 *ミニマヨレーヌとチョコチップ	鯖の塩焼き・生野菜 ひじき入り五目豆煮 えのきのすまし汁 パイナップル *ストロベリーケーキ	豚のすき焼き風煮物 人参とささみのごま味噌マヨ和え 天かすとかまぼこのすまし汁 スイカ *安納芋の胡麻団子	ローストチキン・生野菜 マカロニサラダ 大根の漬物 冬瓜の味噌汁 *抹茶蒸しパン
29日	30日	31日			
天ぷら(えび・茄子・南瓜・ちくわ・ピーマン) もやしとカモ肉のナムル 沢庵のしそ和え キャベツの味噌汁 *キャラメルバウムクーヘン	炊き込みご飯 鶏の利休焼き・生野菜 根菜の煮物 さくら漬 そうめんのすまし汁 *チョコクレープ	カレーライス 温泉玉子 海藻サラダ 巻麩のすまし汁 *バナナカステラ			