

食事メニュー

ぶらむの里

2015年5月

日	月	火	水	木	金	土	
31日					1日	2日	
							
鯖の味噌煮・生野菜 冷奴 沢庵 南瓜の味噌汁 *フルーツ寒天	酢鶏・生野菜 スペイン風オムレツ そうめんの澄まし汁 白桃				あじのかば焼き・生野菜 豚角煮と大根の煮物 赤カブ漬け そうめんの澄まし汁	鮭のバター焼き・生野菜 里芋のそぼろあんかけ ジャガイモの味噌汁	
3日	4日	5日	6日	7日	8日	9日	
							
トンカツ・生野菜 きゅうり・わかめとしらすの酢の物 野沢菜のワサビ漬け そうめんの澄まし汁 *水ようかん	玉子豆腐のきのこあんかけ 青梗菜と竹輪のお浸し 晩柑 大根の味噌汁	スペイン風オムレツ・生野菜 スパゲッティサラダ 二十日大根の浅漬け 薄揚げと青菜の味噌汁	鶏の天ぷら・生野菜 いわしの味噌煮 玉子とトマトのスープ	レンコン餅・生野菜 もやしとカモ肉のナムル 二十日大根 椎茸と巻麩の澄まし汁	ハンバーグ・生野菜 きゅうり・わかめとシラスの酢の物 大根の味噌汁 りんご	ミートボール・生野菜 ツナ入りマカロニサラダ 二十日大根漬け コンソメオニオンスープ	ぶっかけそうめん お結び りんご
10日	11日	12日	13日	14日	15日	16日	
							
鯖塩焼き・生野菜 南瓜そぼろあん 胡麻昆布 えのきと巻麩の味噌汁 *マンゴケーキ	鶏胸肉と茄子・青梗菜炒め・生野菜 春雨の中華サラダ 玉子の澄まし汁 黄桃	煮豚・生野菜 小松菜とちりめんの梅肉和え 赤カブ漬け 茄子の味噌汁	スズキのバター醤油焼き・生野菜 里芋の煮物 玉子の中華スープ りんご	鮭の味噌煮・生野菜 野菜炒め 巻麩とエリンギの澄まし汁 晩柑	豚の焼き肉風・生野菜 ごまめ 玉子豆腐の澄まし汁 りんご	ミートボール・生野菜 焼き茄子 赤カブ漬け 白ネギと薄揚げの味噌汁	オムライス 海藻サラダ 豆腐の澄まし汁 りんご
17日	18日	19日	20日	21日	22日	23日	
							
手作りコロッケ・生野菜 冷奴 アユの甘露煮 大根の味噌汁 *リンゴケーキ	スペイン風オムレツ・生野菜 小松菜とちくわのお浸し 赤カブ漬け えのきと巻麩の澄まし汁	秋鮭の柚子みそ焼き・生野菜 ほうれん草と人参のナムル 二十日大根漬物 そうめんの味噌汁	ぎょうざ・生野菜 春雨の中華サラダ 玉子の中華スープ 黄桃	にんにくの芽と豚肉炒め アユの甘露煮 玉ねぎの味噌汁 パイナップル	豚肉のピカタ・生野菜 人参ごまみそマヨ和え しば菊 そうめんの澄まし汁	そうめんチャンブル いわし甘露煮 沢庵 巻麩と椎茸の澄まし汁	野菜カレーライス 温泉玉子 コンソメスープ マンゴ
24日	25日	26日	27日	28日	29日	30日	
							
鯖の塩焼き・生野菜 小松菜のカニきのこあんかけ 沢庵 ジャガイモの味噌汁 *コーヒゼリー	鶏モモ肉のネギソース・生野菜 玉子豆腐 絹揚げの味噌汁	ししゃもの南蛮漬け・生野菜 根菜と南瓜の煮物 わかめと巻ふの味噌汁 りんご	ミートボールとジャガイモ・生野菜 マカロニサラダ 赤カブ漬け エノキと巻麩の澄まし汁	チキン南蛮・生野菜 冷奴 ごまめ 南瓜の味噌汁	鯖の醤油煮・生野菜 大根と薄揚げのキンピラ 巻麩とほうれん草の澄まし汁 パイ缶	長いも・山芋・塩コンブ入りおやき 茄子の田楽 沢庵 ポタージュスープ	鯖の塩焼き・生野菜 里芋のそぼろあん 清見オレンジ わかめの澄まし汁