



食事メニュー

ぶらむの里

2015年7月

日	月	火	水 1日	木 2日	金 3日	土 4日	
			冷やしぶっかけそうめん おにぎり 晩柑	小屋豆腐と大根・人参南瓜の煮物 アユの甘露煮 筍のきんぴら とろろ昆布の澄まし汁	チキン南蛮・タルタルソース・生野菜 トマトの昆布茶ドレッシング 茎わかめの佃煮 エノキの澄まし汁	スペイン風オムレツ・生野菜 きゅうり・わかめ・ちりめん粉の物 三つ葉とシメジの澄まし汁 メロン	
5日	6日	7日	8日	9日	10日	11日	
ししやもの南蛮漬け・生野菜 小松菜としめじの煮浸し 茎わかめの佃煮 大根の味噌汁 *マンゴケーキ	チキンカツ・生野菜 しらすのおろしポン酢 玉子の澄まし汁 白桃	鮭のバター焼き・生野菜 茄子と豚肉の揚げだし うりの漬物 大根の味噌汁	マーボ豆腐 きゅうりと海藻のサラダ 大根の中華スープ メロン	加子とナス・ハクサイ・ゴシのトマトソース・ ゲッター 釜揚げしらすおろしポン酢 茎わかめの佃煮 エノキと巻麩の澄まし汁	カレーのから揚げ・生野菜 ジャーマンポテト 冷奴 半ペンの中華スープ	ししやもの南蛮漬け・生野菜 高菜と豚肉の炒め物 長いもと豆腐のどろろ汁 かまぼこの澄まし汁	信田巻・生野菜 きゅうりとわかめ・タコの酢の物 大根と薄揚げの味噌汁 マンゴ
12日	13日	14日	15日	16日	17日	18日	
海老フライ・生野菜 筍とこんにゃくのきんぴら 白菜の漬物 ジャガイモの味噌汁 *シュークリーム	大根の肉みそかけ・生野菜 冷奴 エノキと巻麩の澄まし汁 黄桃	焼き肉風野菜炒め 茄子とちりめん粉の炒め煮 白菜の浅漬け 玉子の中華スープ	豚の角煮・生野菜シヤモ南蛮漬け 豆腐の中華スープ メロン	焼きうどん どうもろこし 三つ葉とえのきの澄まし汁 パイナップル	じゃこ天・玉ねぎ・ピーマンの炒め物 ミニトマトの青シソドレ漬 筍の佃煮 玉子スープ	焼き餃子・生野菜 高菜とじゃこ炒め 玉ねぎの中華スープ スイカ	ぶっかけそうめん おにぎり みかん
19日	20日	21日	22日	23日	24日	25日	
豚の生姜焼き・生野菜 キャベツとちくわの塩コンブ和え 大根の浅漬け ワカメと巻麩の澄まし汁 *バウムクーヘンとロールケーキ	鯖の味噌煮・生野菜 高菜と豚肉の炒めもの 白菜の浅漬け ワカメと巻麩の澄まし汁 茎わかめの佃煮 南瓜の味噌汁	根菜と高野・南瓜・ちくわの煮物 鶏胸肉とわんたん皮のサラダ はりはり大根 玉ねぎの味噌汁	八宝菜 シラスのおろしポン酢 玉子の中華スープ パイナップル	大根の肉みそかけ キャベツと塩コンブのさっと和え しばざく 竹輪と玉子の味噌汁	ズッキーニと豚バラ炒め 素麺とシーチキンのサラダ 茎わかめの佃煮 玉ねぎの味噌汁	鶏胸肉のやわらか煮 小松菜とシラスの梅肉和え 茎わかめの佃煮 南瓜の味噌汁	オムライス 海藻サラダ エリンギのコンソメスープ スイカ
26日	27日	28日	29日	30日	31日		
赤魚の煮つけ・生野菜 絹豆腐の中華あんかけ 白菜の漬物 キャベツと薄揚げの味噌汁 *リンゴケーキ	鶏胸肉のピカタ・生野菜 筍とこんにゃくのきんぴら 玉子豆腐の澄まし汁 黄桃	豆腐ステーキ・生野菜 ブロッコリーのカニみそあんかけ 茎わかめの佃煮 エノキとわかめの澄まし汁	冬瓜・角煮・高野の煮物 しらすのおろしポン酢 白菜の漬物 大根の味噌汁	鶏モモのマーメイド焼き・生野菜 三尺豆の胡麻和え 厚揚げの味噌汁 パイナップルとスイカ	アジのかば焼き・生野菜 ジャガイモとベーコンのワイン蒸し 茎わかめの佃煮 玉子の中華スープ	カレーのから揚げと竹輪磯辺・生野菜 茄子の田楽 インゲンの胡麻和え 南瓜の味噌汁 *マンゴとアップルゼリー	