



食事メニュー

2016年5月

ふるむの里

日	月	火	水	木	金	土	
1日	2日	3日	4日	5日	6日	7日	
アジの南蛮漬け・生野菜 大根の煮物 キャベツの味噌汁 オレンジ *水ようかん	鶏の親子煮 インゲンと竹輪の胡麻和え きゅうりの漬物 豆腐の澄まし汁	焼き餃子・生野菜 白菜とちくわのゆかり和え 玉ねぎの中華スープ リンゴ	金目鯛の一夜干し・生野菜 里芋の田楽 玉子の澄まし汁 りんご	豆ご飯 鶏胸肉の味噌マヨ焼き・生野菜 茄子の炒め煮 豚汁 パイナップル	鮭のバター焼き・生野菜 ほうれん草の胡麻和え 明太子昆布の佃煮 竹輪の澄まし汁	豚肉の野菜巻きソテー・生野菜 玉子豆腐 もやしの味噌汁 オレンジ	カレーライス 温泉玉子 もやしとカモ肉のナムル 干し海苔の澄まし汁
8日	9日	10日	11日	12日	13日	14日	
チキンカツ・生野菜 小松菜の梅肉和え 南瓜の味噌汁 パイナップル	赤魚の塩焼き 五目豆煮 はりはり漬け エノキの澄まし汁	アブラカレイのレモン煮・生野菜 南瓜サラダ 寒天デザート 玉子の中華スープ	焼きうどん おにぎり 大根・えびのつみれの漬物 ワカメの澄まし汁	海老フライ・生野菜 春雨の炒め物 明太子昆布の佃煮 豆腐の味噌汁	エビグラタン はりはりサラダ マカロニミートソース和え コンソメスープ	金目鯛のみりん焼き・生野菜 筍と入り玉子のきんぴら ずい樹の酢の物 竹輪の澄まし汁	豚肉・きのこ・生姜炒め・生野菜 玉子豆腐蕪の味噌汁 りんご
15日	16日	17日	18日	19日	20日	21日	
ハヤシライス ツナサラダ 蕪の葉コンソメスープ マンゴプリン *スイートポテトプリン	鮭のバター焼き・生野菜 小松菜の胡麻和え きゅうちゃん漬け 大根の味噌汁	揚げシューマイ ブロッコリーのおかか和え 二十日大根の漬物 玉子の中華スープ	厚揚げと春キャベツのチャンプル カニカマときゅうりの酢の物 蕪葉の漬物 サツマイモの味噌汁	オムライス ミートボール・生野菜 キャベツのコンソメスープ オレンジゼリー	きつねうどん おにぎり 出し巻き玉子	お好み焼き 玉子豆腐 具たくさん味噌汁 オレンジ	鯖のおろし煮 ブロッコリーのサラダ 赤カブ漬け 玉子の味噌汁
22日	23日	24日	25日	26日	27日	28日	
鶏モモとブロッコリーの八宝菜 竹輪入り海藻サラダ ずいきの酢の物 里芋の味噌汁	かき揚げ高野豆腐の玉子とし 茎わかめの佃煮 麩の澄まし汁	豆腐ステーキ・生野菜 小松菜のお浸し 青菜きゅうり漬け わかめの澄まし汁	根菜と天ぷらの煮物 白菜の胡麻和え きゅうちゃん漬け もやしの味噌汁	茄子と豚肉の揚げ煮焼き豆腐 青菜と白菜のおかか和え はりはり大根漬け 玉子の中華スープ	鶏と里芋の煮つがし なめたけおろし 干し海苔の味噌汁 パイナップル	ポークソテー・生野菜 マカロニサラダ 胡麻昆布 玉ねぎとクルトンのコンソメスープ	とん平焼き・生野菜 シヤモフライ 玉ねぎの中華スープ パイナップル
29日	30日	31日					
アジのムニエル・生野菜 トマトサラダ きゅうちゃん漬け 味噌汁 *豆乳プリン	豚肉のオイスター炒め 小松菜の胡麻和え 玉子の澄まし汁 リンゴゼリー	金目鯛のみりん焼き・生野菜 きのこことベーコンソテー しそワカメ 竹輪の味噌汁	鶏香葉パン粉焼き・生野菜 白菜と人参しめじのとりみあん 巻麩の澄まし汁 桃				