



食事メニュー

2016年11月

ぶらむの里

日	月	火 1日	水 2日	木 3日	金 4日	土 5日	
		煮込みハンバーグ 春雨サラダ 豚高菜炒め 玉子の味噌汁	蕪と厚揚げの煮物 スモークサーモンサラダ エノキの澄まし汁 果物	ほうれん草ゴマコロッケ・生野菜 こまつなとちりめんのお浸し 大根の漬物 薄揚げの味噌汁	チキンおろし煮・生野菜 茄子とシメジの和え物 おつゆ麩の味噌汁 りんご	さつまいもロール豚・生野菜 大根菜の煮浸し 蕪漬けもの 玉ねぎの味噌汁	
6日	7日	8日	9日	10日	11日	12日	
シチュー ささみのサラダ 茄子の煮浸し 果物 オレンジゼリー * あんまん	コロッケ 小松菜のツナ和え きゅうちゃん漬け 玉子の澄まし汁	チャーハン 焼き餃子・生野菜 きゅうちゃん漬け エノキの澄まし汁	サンマのかば焼き・生野菜 ほうれん草のお浸し 筍とワカメの澄まし汁 オレンジゼリー	豚ロース味噌漬けピカタ・生野菜 南瓜と平天・ししとうの煮物 ワカメと大根の中華スープ パイナップル	六甲山風味のオムレツ・生野菜 インソテー・生野菜 里芋の田楽味噌かけ きゅうちゃん漬け エノキの澄まし汁	玉子入りにゅうめん おにぎり 鶏モモ肉の天ぷら・生野菜	八宝菜 ハッシュドポテト 玉子の澄まし汁 りんご
13日	14日	15日	16日	17日	18日	19日	
牛筋と大根・生野菜 青菜とちりめんの炒め物 柚子とワカメの澄まし汁 りんご * バウムロール	白身魚の煮つけ・生野菜 エリンギの白ワインソテー きゅうちゃん漬け シメジの赤だし	豚肉のマヨ醤油炒め・生野菜 青菜と揚げの煮浸し 漬物 柚子と巻麩の澄まし汁	揚げ豆腐の野菜あんかけ サツマイモとりんごのサラダ 胡麻昆布 味噌汁	カレーライス・人参・きゅうちゃん漬け 温泉玉子 ほうれん草のお浸し オニオンスープ	白魚のムニエル・生野菜 五目豆煮 巻麩とワカメの赤だし りんご	ふくさ焼き・生野菜 春菊と竹輪の胡麻和え さくら漬け 白菜の中華スープ	豚ときのこの生姜炒め・生野菜 白菜とキャベツのゆかり和え 豆腐の味噌汁 りんご
20日	21日	22日	23日	24日	25日	26日	
豚肉の南瓜巻フライ・生野菜 ワカメとしらすの酢の物 きゅうちゃん漬け 巻麩の味噌汁 * 戒南瓜のロールケーキ	大根にニンジンといわしつみれの煮物 厚揚げの香り炒め 玉ねぎの中華スープ	赤魚の煮つけ・生野菜 玉ねぎ・コーン・ちくわのサラダ サツマイモの味噌汁 柿	トンペイ焼き・生野菜 キャベツと天ぷらの煮物 きゅうちゃん漬け 豆腐の中華スープ	味の醤油焼き・生野菜 蒟の煮物 サツマイモの味噌汁 柿	豆腐ボール・生野菜 大根の肉みそかけ 漬物 澄まし汁	鮭とベーコンのクリームシチュー 小松菜のおかか和え はよと瓜の漬物 りんご	焼き飯 キャベツの塩コンブ和え さくら漬け マッシュルームの澄まし汁
27日	28日	29日	30日	31日			
チキンチャップ・生野菜 アスパラベーコン 大根の赤だし パイナップル	赤魚の煮つけ・生野菜 ソーメンチャンプル 茄子の揚げ浸し しめじとゆずの澄まし汁	焼きうどん おにぎり 漬物 高野豆腐とサツマイモの煮物 大根の澄まし汁	鶏のマーレード焼き・生野菜 厚揚げの煮物 具だくさん味噌汁 りんご	白身魚の香草パン粉焼き・生野菜 ゼンマイの煮もの 大根の醤油漬け 玉ねぎの中華スープ			