



食事メニュー

2017年2月

ぶらむの里

| 日 | 月 | 火 | 水 1日 | 木 2日 | 金 3日 | 土 4日 | |
|--|--|--|---|--|---|--|---|
| | | | | | | | |
| | | | 和風きのこソースのハンバーグ・生野菜 ポテトとベーコン炒め 玉ねぎのコンソメスープ | ホッケの塩焼き・生野菜 南瓜と高野豆腐の煮物 胡麻昆布 椎茸の味噌汁 | 鶏モモと大根・里芋の照り煮 ほうれん草とちりめんの玉子焼き 自家製の漬物 白菜の味噌汁 | 焼きうどん 春菊とほうれん草の胡麻和え おにぎり とうろろの澄まし汁 | |
| 5日 | 6日 | 7日 | 8日 | 9日 | 10日 | 11日 | |
| | | | | | | | |
| 鶏胸肉のピカタ・生野菜 厚揚げと小松菜の麻婆炒め 胡麻昆布 ワカメと花麩の澄まし汁 | 海老フライ・タルタルソース添え・生野菜 白菜のゆかり和え 大根の味噌汁 オレンジ | 豚肉の野菜巻きソテー・生野菜 スパゲティサラダ 大根の味噌汁 リンゴ | トンペイ焼き・生野菜 菜の花のからし醤油和え ワカサギの磯辺揚げ 厚揚げの味噌汁 | 金目鯛の一夜干し・生野菜 南瓜と高野豆腐の煮物 大根の漬物 おつゆ麩の澄まし汁 | 鶏モモの八宝菜 しらすおろしポン酢 漬物 厚揚げの味噌汁 | 春巻き・生野菜 麻婆大根 桜漬け かまぼこの澄まし汁 | 和風オムライス 鶏胸肉のサラダ サンマの甘露煮 玉ねぎ・人参のコンソメスープ |
| 12日 | 13日 | 14日 | 15日 | 16日 | 17日 | 18日 | |
| | | | | | | | |
| おでん 高野と豚肉炒め 南瓜の煮物 白菜の味噌汁 *ロールケーキ | しゅうまい・生野菜 切干大根と鶏ミンチの煮物 巻麩とワカメの澄まし汁 パイナップル | 焼きホッケ・生野菜 マカロニサラダ たけのこ土佐煮 しめじの澄まし汁 | 鶏の梅肉炒め・生野菜 白菜のホタテあん 漬物 厚揚げの赤だし | キャベツチヂミ・生野菜 肉団子とマロニーの煮物 豆乳白菜蒸しの中華スープ マンゴプリン | ウィンナー入り野菜炒め サツマイモとリンゴのサラダ きゅうちゃん漬け ミノウどん | 鶏の天ぷら・生野菜 里芋と大根の煮物 漬物 えのきの味噌汁 | オムレツデミグラスソース 鯖西京焼きにんじんの豆腐和え きゅうりのぬか漬け マッシュルームの澄まし汁 |
| 19日 | 20日 | 21日 | 22日 | 23日 | 24日 | 25日 | |
| | | | | | | | |
| 豚肉のトマト煮 ワカサギの磯辺揚げ きゅうちゃん漬け ワカメの澄まし汁 | 白身魚の煮つけ・生野菜 南瓜のそぼろあん 大根の赤だし オレンジ | 鯖の味噌煮・生野菜 長芋の梅肉和え 玉子の中華スープ キウイ | 五目玉子焼き・生野菜 根菜とつみれの煮物 ワンタン中華スープ 缶詰リンゴ | きつねうどん おにぎり 鶏胸肉ピカタとちくわの磯辺揚げ | カレイの煮つけ・生野菜 たけのこのきんぴら サツマイモの甘露煮 大根の味噌汁 | カニクリームコロッケ・生野菜 白菜の和え物 マッシュルームの澄まし汁 | チャーハン カニカマとオニオンのサラダ 大根と薄揚げの味噌汁 晩柑 |
| 26日 | 27日 | 28日 | | | | | |
| | | | | | | | |
| ほうれん草コロッケ・生野菜 大根サラダ ワカサギの佃煮 玉ねぎの中華スープ | 大根と豚の角煮・煮玉子 ほうれん草のお浸し ワカメの澄まし汁 リンゴ | ブリのムニエルオニオンソテー・生野菜 南瓜サラダ きゅうちゃん漬け 玉ねぎの中華スープ | チキンおろし煮・生野菜 大根の漬物 玉ねぎの味噌汁 | | | | |