



食事メニュー

2017年4月

ふるむの里

日	月	火	水	木	金	土	
30日						1日	
チーズインコロッセ・生野菜 キャベツのおかか和え 玉子豆腐 竹輪と人参の澄まし汁	厚揚げと小松菜の麻婆炒め 卵の花 玉ねぎの味噌汁 りんご					トンペイ焼き・生野菜 小松菜と半ペンのとろみあん サツマイモの甘煮 豆腐と大根の赤だし	
2日	3日	4日	5日	6日	7日	8日	
大根と豚の角煮・生野菜 ネギ入り出し巻き玉子 昆布の佃煮 小松菜の味噌汁 * マンゴケーキ	いわしフライ・生野菜 キャベツとツナのお和え物 玉子の澄まし汁	お好み焼き しらすおろしポン酢 筍の澄まし汁 清見オレンジ	鶏の天ぷら・生野菜 明石麩の玉子とじ きゅうちゃん漬け マッシュルームの味噌汁	からすがれいの煮つけ・生野菜 小松菜と薄揚げのお浸し 大根の味噌汁 りんご	豚ロース味噌つけ焼き・生野菜 南瓜の煮物 漬物 豆腐の澄まし汁	焼き餃子・生野菜 カニカマとコーンのオニオンサラダ ゼンマイ 大根の赤だし	海老カツ生野菜 きんぴらごぼう 玉子豆腐 春雨ときのこの中華スープ
9日	10日	11日	12日	13日	14日	15日	
トマトとガーリックのチキンソテー・ 生野菜 ブロッコリーのカニあん かけ きゅうちゃん炒め 白菜 の味噌汁 * カップケーキ	赤魚の煮つけ・温野菜 小松菜と竹輪のお浸し 牛乳寒天 厚揚げの赤だし	鶏ミンチと大葉のつくね・生野菜 南瓜とごぼう天の煮物 白菜の漬物 大根の赤だし	チンジャオロースー 出し巻き玉子 白菜漬け ジャガイモの味噌汁	キャベツチヂミ・生野菜 春菊と竹輪の胡麻和え 玉子豆腐 エリンギの中華スー プ	カツカレー 温泉玉子 パリパリサラダ キャベツのコンソメスープ	鯖の味噌煮・生野菜 茄子とトマトの揚げびたし 黒豆 もやしの赤だし	赤魚の酒蒸しと白菜煮 里芋田楽 沢庵黒ゴマ 茄子の味噌汁
16日	17日	18日	19日	20日	21日	22日	
豆腐入りハンバーグ・生野菜 ポテトサラダ 玉子の澄まし汁 * チーズケーキアラカルト	鯖の西京焼き・生野菜 根菜の煮物 白菜の味噌汁 漬物	そば飯 巣籠り玉子 筍の土佐煮 巻麩の澄まし汁 たんかん	炊き込みご飯 厚揚げの中華あん チキン南蛮漬け 大根の赤だし 漬物	豚と茄子の赤みそ炒め 小松菜の煮浸し とろろの澄まし汁 りんご	鮭のマヨ焼き・生野菜 根菜の煮物 具たくさん味噌汁 胡麻昆布	春巻き・生野菜 焼き茄子 厚揚げの甘煮 南瓜の味噌汁	チキンカツ・生野菜 春菊の胡麻和え サンマの甘露煮 コーンポタージュ
23日	24日	25日	26日	27日	28日	29日	
タコ焼き風豆腐ボール・生野菜 トマトとオニオンのマカロニサラダ 大根とワカメの赤だし 漬物 * リンゴケーキ	モモ肉とサツマイモの炒め煮・生野 菜 小松菜の錦和え 豆腐の中華スープ りんご	豚肉と大根のオイマヨ炒め・生野菜 春菊・白菜と竹輪の煮物 ごま豆腐 おつゆ麩とワカメの澄まし汁	ぶっかけうどん おにぎり キャベツの塩コンブ和え 肉とチーズのテリーヌ	サンマのかば焼き・生野菜 マカロニサラダ きゅうちゃん漬け 豆腐の味噌汁	ハヤシライス 野菜サラダ・玉子 コンソメスープ リンゴ	揚げシューマイの野菜あんかけ しらすおろしポン酢 玉子の澄まし汁 マンゴプリン	スペイン風オムレツ・生野菜 スモークサーモンと新玉のマリネ 焼き茄子 厚揚げの味噌汁