



食事メニュー

2018年2月

ぶらむの里

日	月	火	水	木 1日	金 2日	土 3日	
				赤魚の酒蒸し・生野菜 揚げ茄子の煮浸し しば漬け 大根の赤だし	ポトフ 筍のマヨサラダ しば漬け ちくわの澄まし汁	トマトと玉子のふわふわ炒め 小松菜のおかか和え 玉ねぎの味噌汁 パイナップル	
4日	5日	6日	7日	8日	9日	10日	
鯖のおろし煮・生野菜 南瓜サラダ 金時煮豆 根菜の味噌汁 * パナナケーキ	親子丼 厚揚げ生姜醤油炒め 茎わかめの佃煮 巻麩の澄まし汁	いわしのかば焼き・生野菜 半ペンと長芋の明太子マヨ和え しば漬け そうめんの澄まし汁	カレーライス パリパリサラダ 玉子豆腐 大根の味噌汁	アジの柚子醤油焼き・生野菜 サツマイモの甘辛いため しば漬け 大根の味噌汁	大葉と豆腐の鶏つくね・生野菜 切干大根 椎茸の中華スープ オレンジ	にゅうめん おにぎり カニカマ天ぷら・生野菜	赤魚の竜田揚げ・生野菜 キノコステーキ つぼ漬け 長芋の味噌汁
11日	12日	13日	14日	15日	16日	17日	
マカロニサラダ 玉子スープ りんご * チョコムース・ココナッツミルクプリン	タラの味噌マヨネーズ焼き・生野菜 五目豆煮 大根の味噌汁 胡麻昆布	ポークステーキ・生野菜 も やしの胡麻和え 玉ねぎの中華スープ オレンジ	焼きうどん 卵の花 漬物 おにぎり 玉子の澄まし汁	鮭のバター焼き・生野菜 じゃがハムサラダ 南瓜の味噌汁 みかん	チキンソテー・生野菜 アスパラとジャガイモの白ワイン蒸し 茄子の揚げびたし キャベツの味噌汁	豚肉野菜巻きフライ・生野菜 ほうれん草のお浸し ワカサギの佃煮 コーンスープ	サゴシの幽庵焼き・生野菜 大豆のトマト煮 茎わかめの佃煮 玉子豆腐の澄まし汁
18日	19日	20日	21日	22日	23日	24日	
牛肉と茄子の味噌炒め・生野菜 豆腐のカニあんかけ 巻麩の味噌汁 パイナップル * マンゴオレンジケーキ	カレーの玉子とじ・生野菜 南瓜の煮物 大根の赤だし しば漬け 大根の赤だし	石狩鍋風煮物 白菜のお浸し 大根の漬物 玉ねぎの中華スープ	タコ飯 玉子焼き・生野菜 マロニーのパンサンスー サンマの甘露煮 豆腐の味噌汁	チキンのごま味噌焼き・生野菜 筑前煮 とろろ昆布の澄まし汁 みかん	赤魚の煮つけ・生野菜 ナポリタン風マカロニ 天かすの澄まし汁 パイナップル	焼き厚揚げの中華あんかけ・生野菜 鯖の南蛮漬け つぼ漬け 花麩の味噌汁	鶏のおろし煮・生野菜 ポテトグラタン しば漬け 巻麩の澄まし汁
25日	26日	27日	28日				
いわしフライ・生野菜 ジャーマンポテト 胡麻昆布 おつゆ麩の味噌汁 * ふわふわスフレ・ホットケーキ	玉子どんぶり もやしのナムル さくら漬け ちくわの澄まし汁	白身魚のムニエル 玉子豆腐 トマトのマリネ コンソメスープ	ホイコーロ 豆腐ボールのおろし煮 さくら漬け 玉ねぎの中華スープ	ブリの照り焼き・生野菜 中華とろみあん 大根の味噌汁 キウイ			