



食事メニュー

デイサービス スノープラム

2018年 4月

月	火	水	木	金	土
2日	3日	4日	5日	6日	7日
チラシ寿司 厚揚げの肉みそ和え ワカサギの佃煮 そうめんの澄まし汁 * チョコババロア	赤魚の酒蒸し 錦和え なめたけ 玉ねぎの味噌汁 * チーズケーキ	きゅうりとわかめちくわの酢の物 清見オレンジ 花麩の澄まし汁 青菜の混ぜご飯 * ストロベリークロマー	チキン南蛮・生野菜 ゼンマイと豚肉の煮物 白菜漬け ワカメの味噌汁 * ドーナツ	ブリの照り焼き・生野菜 五目白和え 清見オレンジ 天かすとかまぼこの澄まし汁 * 豆入り黒糖蒸しパン	焼き餃子・生野菜 玉子豆腐のカニあんかけ なめたけおろし 筍の中華スープ * 白桃ケーキ
9日	10日	11日	12日	13日	14日
豆腐ボール・生野菜 大根と人参エリンギのきんぴら 茎わかめの青紫蘇風味 玉ねぎの味噌汁 * 桜まんじゅう	肉じゃが 魚の南蛮漬け 豆腐の味噌汁 清見オレンジ * バウムクーヘン	鯖の味噌煮・生野菜 ふきと鶏肉の煮物 焼き茄子 白菜の澄まし汁 * チョコ蒸しケーキ	ポークステーキ・生野菜 ジャーマンポテト 茎わかめの青しそ風味 花麩の味噌汁 * 水ようかん	南瓜コロッケ・生野菜 五目ひじき豆 白菜柚子風味漬け エノキの味噌汁 * オレンジゼリー	鯖の西京焼き・生野菜 すき焼き風煮物 そうめんの澄まし汁 パイナップル * 生チョコとレアチーズのタルト
16日	17日	18日	19日	20日	21日
海老フライ・生野菜タルタルソース 小松菜と胸肉の和え物 筍の佃煮 ワカメの中華スープ * マーマレードケーキ	シルパールの照り焼き・生野菜 ブロッコリーのクルミ和え 豚肉の高菜炒め キャベツの味噌汁 * 桜まんじゅう	ローストチキン・生野菜 レンコンの明太子マヨサラ 茎わかめの佃煮 きのこの味噌汁 * 桜まんじゅう	鯖のみりん干しと玉子焼き・生野菜 切干大根の煮物 しば漬け 玉ねぎの澄まし汁 * ロールケーキ	炊き込みご飯根菜と高野の煮物 キャベツと小松菜のおかか和え 巻麩の澄まし汁 パイナップル * 泥焼き	天ぶら(茄子・ピーマン・海老・鱧・南瓜) もやしとカモ肉のナムル しば漬け 大根の味噌汁 * コーヒーゼリー
23日	24日	25日	26日	27日	28日
茶碗蒸し 根菜と天ぶらとサツマイモの煮物 茄子田楽 オレンジ * 桜まんじゅう	豚の焼き肉風・生野菜 マカロニサラダ 白菜漬け 大根の中華スープ * チョコレートスフレ	イカフライ・生野菜 白菜と豚肉の中華とろみあん ジャガイモの味噌汁 パイナップル * 抹茶バウムクーヘン	豆腐入りハンバーグ・生野菜 きゅうりとわかめの酢の物 つぼ漬け 白菜の中華スープ * シャルロットスティックミルク	鯖の塩焼き・おろしポン酢・生野菜 筍と鶏の煮物 キャベツの浅漬け ワカメの味噌汁 * 桜まんじゅう	ハヤシライス 温泉玉子 海藻サラダ 花麩の澄まし汁 * 桜まんじゅう
30日					
フヨウハイ コールスローサラダ ワカサギの佃煮 薄揚げとたまねぎの味噌汁 * 栗と甘納豆のケーキ					