



食事メニュー

2018年6月

ぶらむの里

日	月	火	水	木	金	土	
31日					1日	2日	
					豆腐と野菜の味噌煮込み ところてん 玉子の澄まし汁 いちご	豚のミカリアピンソース・生野菜 小松菜・人参の和風あんかけ 茄子とズッキーニの揚げびたし ブロッコリの冷製スープ	
3日	4日	5日	6日	7日	8日	9日	
カレーの玉子とじ・生野菜 そぼろ大根 漬物 南瓜の赤だし	タンダリーチキン・生野菜 タコ焼き風豆腐ボール 小松菜の味噌汁 パイナップル	焼き厚揚げの和風あん・生野菜 水菜の煮浸し ブロッコリーのガーリック炒め 花麩の澄まし汁	ゆで鶏のパンパンジー ジャガイモの炒め煮 茎わかめの佃煮 ネギの中華スープ	シルバーの塩麹焼き・生野菜 きのこウインナーのソテー 巻麩の澄まし汁 パイナップル	赤魚の酒蒸し タルタルポテト 大根の赤だし ゴマ昆布	豚味噌炒め・生野菜 大根の唐揚げ 玉子焼き キャベツの中華スープ	椎茸の肉詰め中華あん・生野菜 マカロニクリームソース 胡麻昆布 薄揚げの澄まし汁
10日	11日	12日	13日	14日	15日	16日	
トンカツ・カレーソース・生野菜 ズッキーニとトマトの中華マリネ ワカメの澄まし汁 パイナップル *チョコスフレ	鯖のみりん干し・生野菜 茶そば温玉乗せ 茎わかめの佃煮 厚揚げの味噌汁	鶏もものハニーマスタード・生野菜 小松菜のお浸し さくら漬け オニオンスープ	大根と高野とつくねの煮物 白菜の和え物 白菜の漬物 巻麩の味噌汁	白身魚のムニエル・生野菜 ワカメときゅうりとカニカマの酢の物 白菜の漬物 玉ねぎの中華スープ	五目玉子焼き・生野菜 マカロニのミートソース和え サンラータン キウイ	ズッキーニと豚のマヨ炒め・生野菜 ハッシュドポテト ゼンマイナムル 大根の味噌汁	餃子・生野菜 豆腐ボールのおろし煮 茎わかめの佃煮 白菜の味噌汁
17日	18日	19日	20日	21日	22日	23日	
赤魚の煮つけ・生野菜 きゅうりとわかめのゴママヨ和え さくら漬け 豆腐の味噌汁 *パイナップル・蒸しパン	豆腐入りハンバーグ・生野菜 ジャガイモとシメジの炒め煮 キャベツのコンソメスープ オレンジ	万願寺とうがらしと豚肉の炒め物・生野菜 メンマとシメジの玉子和え 黒豆煮 薄揚げの味噌汁	焼きうどん おにぎり 白菜と小松菜のお浸し 巻麩の澄まし汁	鶏胸肉のピカタ・生野菜 切干大根 茎わかめの佃煮 キャベツの中華スープ	ブリの幽庵焼き・生野菜 空芯菜の中華あん 大根の赤だし パイナップル	ポークソテー・生野菜 パンプキンサラダ 胡麻昆布 大根とごぼうの味噌汁	お好み焼き 小松菜・厚揚げのとろみあん とろろ昆布の澄まし汁 オレンジ
24日	25日	26日	27日	28日	29日	30日	
ささみ梅しそ挟みあげ・生野菜 カルボナーラ風ペンネ きゅうりの柚子風味 巻麩の味噌汁 *フルーツケーキ	豆腐伸文のあんかけ・生野菜 麻婆大根 ワカサギの佃煮 玉子の中華スープ	カレーの煮つけ・生野菜 小松菜の錦和え レンコンの小判揚げ 大根の味噌汁	焼きそば おにぎり 白菜とつみれの煮物 はんぺんの澄まし汁	豚の角煮と大根の煮物・生野菜 しろなと小松菜のお浸し もやしの中華スープ パイナップル	肉団子の黒酢あん・生野菜 玉子豆腐 茎わかめの青しそ風味 シメジの澄まし汁	中華風にゆうめん おにぎり ちくわの磯辺揚げ・生野菜	チキンのおろし煮・生野菜 南瓜サラダ 浅漬け 花麩の味噌汁