



食事メニュー

ぶらむの里

2018年7月

日	月	火	水	木	金	土	
1日	2日	3日	4日	5日	6日	7日	
カレイの甘酢あんかけ・生野菜 切干大根 さくら漬け キャベツの味噌汁味噌汁 *どら焼き	豚肉の焼き肉風 きゅうりとカニカマの酢の物 大根の中華スープ メロン	鶏もも肉のマーマレード焼き・生野菜 オニオンとカニカマのサラダ 桜漬け キャベツの味噌汁	チキンチャップ・生野菜 高野豆腐の玉子とじ ゴマ豆腐 玉ねぎの味噌汁	鮭の甘酢あんかけ・生野菜 玉子焼き(ネギ入り) レタスの中華スープ パイナップル	玉子丼 空芯菜・にんにくの炒め物 花麩のすまし汁 リンゴ	わかめと天かすのうどん キャベツのゆかり和え おにぎり 漬物	豚の中華風あんかけ ジャガイモの煮物 おぐらの胡麻和え わかめの味噌汁
8日	9日	10日	11日	12日	13日	14日	
シルバー幽庵焼き・生野菜 高野豆腐玉子とじ 漬物 大根の赤だし *マンゴケーキ	タンダーチキン・生野菜 オニオンマリネ 巻麩のすまし汁 スイカ	焼き餃子・生野菜 大根・ブロッコリーのきんぴら 玉子の中華スープ スイカ	冷しゃぶサラダ 温泉玉子 キャベツの味噌汁 オレンジ	鶏もも肉のガーリックステーキ・生野菜 スパゲティの青しそ風味 オニオンコンソメスープ 桃ゼリー	豚肉とキャベツの炒め物・生野菜 だし巻き玉子の冷おろし きゅうりの漬物 しいたけの味噌汁	小松菜と豚肉のオイスター炒め エビチリ ナスの浅漬け 大根の味噌汁	かに玉あんかけ 白なお浸し 桜漬け 大根の中華スープ
15日	16日	17日	18日	19日	20日	21日	
炊き込みご飯 焼き魚・生野菜 冷奴 豚高菜炒め 花麩のすまし汁	豚の角煮と煮玉子 タラモサラダ 玉ねぎの味噌汁 オレンジ	カツのトマト味噌ソースかけ・生野菜 小松菜のお浸し きゅうりの梅肉和え 大根の赤だし	イワシのかば焼き・生野菜 はんぺんのツナマヨ和え 漬物 たらこ昆布のすまし汁	豚とナスの味噌炒め なめたけおろし たくあん青しそ 茶そばのすまし汁	夏野菜カレー 玉子豆腐 コールスローサラダ 三つ葉エノキのすまし汁	赤魚の酒蒸し 枝豆とレンコンの揚げ物 桜漬け 玉ねぎの赤だし	お好み焼き 大根のホタテあんかけ ゴマ昆布 うすあげの味噌汁
22日	23日	24日	25日	26日	27日	28日	
メンチカツ・生野菜 白菜のお浸し しば漬け 高野豆腐のすまし汁 *クリームたい焼き *ワッフルスティック	玉子丼 かぼちゃサラダ たくあん大葉和え 巻麩の味噌汁	肉団子・生野菜 しろなの胡麻和え しば漬け シメジの中華スープ	そうめんチャンプル 豆腐ボールのたこ焼き風 ナスの揚げ浸し 玉ねぎの味噌汁	豚ロース味噌焼き・生野菜 白菜の中華サラダ たくあん 茶そばのすまし汁	焼きさんまの大葉ソース・生野菜 かぼちゃのそぼろあん 桜漬け 白菜の中華スープ	豆腐ステーキ・生野菜 ジャガイモとウィンナーのコンソメ煮 えのきとエリンギの中華スープ	おろしうどん おにぎり きゅうりと魚のほぐし身の和え物 豆腐の味噌汁
29日	30日	31日					
サバのから揚げカレー風味・生野菜 オクラと長芋のねばねばサラダ 桜漬け 玉子のすまし汁 *ふわふわ黄粉もち	煮込みハンバーグ・生野菜 じゃがいもとはんぺんのタラモサ ラダ フルーツポンチ オニオン スープ	白身魚のオレンジ醤油焼き・生野菜 高野豆腐の玉子とじ つぼ漬け えのきの味噌汁	豆腐のふわふわ焼き・生野菜 しろなのお浸し 玉ねぎの味噌汁				