



食事メニュー

ぶらむの里

2018年8月

日	月	火	水 1日	木 2日	金 3日	土 4日	
			ミンチカツ・生野菜 さんまの甘露煮とマカロニの和え物 キャベツの味噌汁 パイナップル	豚肉とこんにゃくの和風焼肉・生野菜 山菜のおろし和え 五目豆煮 巻麩のすまし汁	カレーの煮つけ・生野菜 豆腐のおすましグラタン つぼ漬け 玉ねぎの味噌汁	冷やしそうめん おにぎり 焼きナス	
5日	6日	7日	8日	9日	10日	11日	
南瓜コロッケ・生野菜 大根とつみれの煮物 ゴマ昆布 巻麩の味噌汁 *抹茶バウムクーヘン	白身魚のソテー・生野菜 卵の花 漬物 オニオンスープ	豚のすき焼き風煮・生野菜 ズッキーニと白身魚の和え物 キャベツの中華スープ パイナップル	鯖の竜田揚げ 野菜の甘酢あん・生野菜 ずいきとうすあげの煮物 豆 巻麩のすまし汁	三色どんぶり 大根・高野・人参の煮物 さくら漬け 茶そばのすまし汁	さんまとジャガイモの香草ソテー・生野菜 玉子豆腐 きゅうりの浅漬け ほうれん草のすまし汁	サゴシのレモン醤油焼き・生野菜 マッシュポテト 大根の赤だし キウイ	豚の中華風とろみあん 長芋のふわふわ焼き きゅうりの浅漬け わかめの味噌汁
12日	13日	14日	15日	16日	17日	18日	
エビシューマイ・生野菜 切り干し大根 鳴門金時甘煮 巻麩の味噌汁 *レーズン蒸しパン	豚高菜チャーハン はんぺんのサラダ レタスの中華スープ 桃ゼリー	茄子と豆腐の揚げ浸し キャベツと豚の塩だれ炒め エノキの佃煮 玉子のすまし汁	ローストポークジャリアピンソース・生野菜 オクラの和え物 さくら漬け かぼちゃの味噌汁	白身魚のムニエル・生野菜 小松菜のとろみあん キャベツの浅漬け 玉子豆腐のすまし汁	鶏とさつまいもの旨煮・生野菜 ナス・エビ・三つ葉のお浸し キャベツのお浸し 玉ねぎの味噌汁	ハヤシライス サラダ コンソメスープ 温泉玉子	五目玉子焼き・生野菜 もやしと青菜のからししょうゆ和え 南瓜の味噌汁 パイナップル
19日	20日	21日	22日	23日	24日	25日	
筑前煮 豆腐しんじょのホタテあん なめたけ佃煮 キャベツの味噌汁 *ロールケーキ	ロールキャベツ コールスローサラダ じゃこと大葉の佃煮 玉子の中華スープ	タンドリーチキン・生野菜 マカロニサラダ ゴマ昆布 玉ねぎのコンソメスープ	エビカツ・生野菜 千切り大根の煮物 白菜の浅漬 け 豆腐のすまし汁	蒸し鶏の白湯風とろみあん・生野菜 高野豆腐の玉子とじ ゴマ昆布 巻麩の味噌汁	じゃこ天のしそはさみカツ・生野菜 スパゲティミートソース 具たくさん味噌汁 梨のコンポート	チキンカツ・生野菜 南瓜とちくわの煮物 ナスの煮びたし わかめのすまし汁	ゴーヤチャンプル 海藻サラダ 白菜の浅漬け 大根の味噌汁
26日	27日	28日	29日	30日	31日		
チキントマト煮・生野菜 小松菜とうすあげのお浸し ゴマ昆布 オニオンスープ *ワッフルバナナロール	白身魚のソテー・生野菜 マカロニサラダ さくら漬け 巻麩の味噌汁	ホイコーロ うの花 かつば漬け うすあげのすまし汁	つくねハンバーグ・生野菜 小松菜とキャベツのおかか和え 玉ねぎの味噌汁 パイナップル	赤魚の幽庵焼き・生野菜 マッシュポテトキャベツの和え物 大根の赤だし	焼きそば おにぎり ズッキーニのトマト煮 わかめのすまし汁	豚とズッキーニのデミソース炒め・生野菜 大根のほたてあん かけ ゴマ昆布 豆腐の味噌汁	