

11月食メニュー

日曜日	食	事	おやつ
1 水	レモンチキン、絹揚げと人参の煮物、いんげんとコーンのピーナツ和え、味噌汁		チーズ蒸しパン
2 木	牛肉のすき煮、卵ふくさ焼き、キャベツとアスパラのわさび和え、味噌汁		マドレーヌ
3 金	黄金かれいの生姜煮、肉金平、大根とコーンの香味ドレサラダ、味噌汁		ミニあんぱん
4 土	鶏肉の塩麴蒸し、切干大根とちりめんの煮物、キャベツとツナの和風ドレサラダ、味噌かきたま汁		黒糖饅頭
5 日	☆お休み☆		
6 月	ミートローフ風、大根といかの塩だしとろみ炒め、ブロッコリーの洋風お浸し、味噌汁		いもきんつば
7 火	サンマーマン、かにシューマイ、ミルク寒天		長崎カステラ
8 水	大豆と鶏肉のスパイシーカレー、ブロッコリーとツナの香味ドレ和え、黄桃缶のピーチジュレ		黄味あん饅頭
9 木	白身魚のソテー、チンゲン菜と絹揚げの炒め煮、大根と平天の和え物、味噌汁		栗饅頭
10 金	親子丼、金時豆煮、キャベツとちりめんの塩麴ドレサラダ、味噌汁		プリン
11 土	豚肉の野菜炒め、やっこ、胡瓜とささみの酢の物、味噌汁		抹茶饅頭
12 日	☆お休み☆		
13 月	稲荷寿司、わかめうどん、ごぼうと豚肉の炒り煮、大根とアスパラの大葉ドレサラダ		紫いも饅頭
14 火	とんかつ、卵の花、味噌汁、フルーツ		いちごロール
15 水	かれいの魚田、里芋と豚肉の煮物、白菜と大根葉の麴ナムル、すまし汁		ケーキ
16 木	鶏チリ、小松菜と焼き豚の炒め物、味噌汁、洋なし缶のはちみつジュレ		ゆず饅頭
17 金	さけの若狭焼き、大豆煮、大根といんげんの香味ダレ和え、味噌汁		田舎饅頭
18 土	白身魚のカツ、じゃがいもの鶏そぼろ煮、キャベツの塩麴ドレサラダ、味噌汁		きんつば
19 日	☆お休み☆		
20 月	さばの香味焼き、切干大根の煮物、ブロッコリーのおから和え、味噌汁		レモンケーキ
21 火	鶏肉の照り焼き、枝豆とベーコンの塩バターソテー、とろろの梅和え、味噌汁		バームクーヘン
22 水	ちらし寿司、高野豆腐のサイコロ煮、チンゲン菜のお浸し、茶碗蒸し		ミニどらやき
23 木	黄金かれいの煮付け、絹揚げと豚肉の煮物、しろなの練りごま和え、コーンスープ		もみじ饅頭
24 金	鶏肉の野菜ソース焼き、キャベツとツナのソテー、味噌汁、昆布佃煮		おやつ作り
25 土	ポークカレー、カリフラワーとコーンの香味ドレサラダ、抹茶ゼリー		おやつ作り
26 日	☆お休み☆		
27 月	お好み焼き、ごぼうと豚肉の炒り煮、大根のごま酢和え、味噌汁		塩キャラメルロール
28 火	ねぎとろ丼、卵の花、胡瓜の昆布和え、赤だし		チョコカステラ
29 水	さわらの香味焼き、大根と豚肉の炒め物、味噌汁、洋なし缶のオレンジジュレ		小豆水ようかん
30 木	炊き込みご飯、さばの塩焼き、白菜と平天の煮物、ブロッコリーとコーンの洋風お浸し、味噌汁		たい焼きクリーム

都合により変更する場合があります

わかうら園デイサービスセンター