

5月 ソルアードス喜のお食事カレンダー

| 月 | 火 | 水 | 木 | 金 |
|--|--|---|---|--|
| 1 カレイの竜田揚げ 空豆の炊き合わせ 小松菜ピーナツ和え  | 2 鶏の黒コショウ焼き 根菜の煮物 オクラのカニ和え  | 3 メルルーサの カレー醤油焼き イカと大根の煮物 キャベツの塩昆布 和え  | 4 炊き込みご飯 豚肉のくわ焼き 揚げナスおろし煮 真砂和え  | 5 海鮮ちらし 筑前煮 きゅうりとかぶの 浅漬け  |
| 8 鶏肉の照り焼き 里芋の煮物 もやしと胡瓜の胡麻 酢和え  | 9 鮭のホイル焼き じゃが芋のそぼろ煮 水菜の山葵和え  | 10 酢豚 かぼちゃのいとこ煮 春雨サラダ  | 11 秋刀魚の塩焼き ひじきの煮物 小松菜の錦糸和え  | 12 豚肉のしょうが焼き 五目豆 菜花のおかか和え  |
| 15 タラのムニエル 水菜の洋風煮浸し ポテトサラダ  | 16 鶏肉の辛みそ炒め かんぴょうの煮物 胡瓜のしらす和え  | 17 温玉とろろそば 豚バラこんにゃく チンゲン菜の梅和え  | 18 赤魚の甘酢おろし 筑前煮 ほうれん草 のなめ茸和え  | 19 白身フライ オニオンピーズ サラダ かぶの煮物  |
| 22 サバの味噌煮 高野豆腐の煮物 いんげんの胡麻和え  | 23 肉豆腐 キャベツ とえのきゆかり和え 空豆の煮物  | 24 ホッケの塩焼き ブロッコリーの ささ身とえ 山菜煮  | 25 チキンカツレツ 和風サラダ さつま芋のレモン煮  | 26 ブリの照り焼き ふきと筍の煮物 水菜のツナ和え  |
| 29 牛丼 ブロッコリー の胡麻醤油和え 根菜の含め煮  | 30 味噌煮込みうどん ひきずり鍋 蓮根の煮和え 沢庵漬け  | 31 新じゃがゴロゴロ カレー ガーリックソテー キャベツの山葵和え  | <div data-bbox="1024 1482 1311 1706" data-label="Text"> <p>今月のフルーツ メロン、イチゴ キウイ、バナナ パイナップル、桃 など</p> </div>  | |

ご当地メニュー 愛知県 (30日)

☆味噌煮込みうどん☆
濃厚な八丁味噌で、ほうとうのような鍋でにコシの強い麺を煮込んだものが愛知県の味噌煮込みうどん。
☆ひきずり鍋☆
鶏のすき焼きのこと。鍋の上で肉をひきずるようにして食べることから「ひきずり」と呼ばれるようになった。



ご不明な点、ご質問などありましたら何なりとご連絡ください。また、みなさまからのお食事に関するご意見、ご要望、お願い、命令、リクエストなどドシドシ受付中です。

ソルアードス喜



0480-29-1722

※写真はイメージです 担当 須山(すやま)・前田(まえだ)まで