

ソレアート

新白岡

平成30年9月

ランチメニュー



月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日
3 カレイの和風ムニエル  586kcal 青梗菜のあっさり煮 きゅうりとささみの梅肉和え	4 冷やし中華  534kcal 豆腐サラダ しゅうまい	5  東京だよ! ソレアート メニューは 当日の お楽しみ!	6 麻婆豆腐  595kcal 切り干し大根のピリ辛煮 ナムル	7 鯖の味噌煮  565kcal きんぴらごぼう ゴーヤと玉ねぎの和え物
10 えびときのこの Pasta  564kcal ポテトサラダ アスパラとえのきのベーコンソテー	11 鶏肉のソテー  602kcal 玉ねぎソース 揚げナスのおろし煮 春雨の酢の物	12 鮭の粕漬け  551kcal 冬瓜の煮物 ほうれん草の白和え	13 敬老会  いつも ありがとう	14 ロコモコ丼  764kcal チキンロングライス ロミロミ風サラダ
17 豚肉の生姜焼き  580kcal かぼちゃのそぼろあん ほうれん草のしらす和え	18 太刀魚の照り焼き  590kcal カイワレ大根のサラダ 長芋とオクラの含め煮	19 天丼  599kcal 冷奴 青梗菜のおかか和え	20 鶏肉のトマト煮  572kcal 根菜の炊き合わせ 小松菜と油揚げのお浸し	21 ブリの焼き漬け  556kcal 卵の花 きのこことささみの和え物
24 ほっけの塩焼き  559kcal 里芋の炊き合わせ いんげんの胡麻味噌和え	25 カツカレー  625kcal ハムサラダ きのこのソテー	26 鯖の竜田揚げ  654kcal 切り干し大根の煮物 水菜のかまぼこの和え物	27 肉きのこうどん  500kcal ナスの揚げ浸し オクラの梅和え	28 鶏肉のくわ焼き  577kcal 冬瓜のあんかけ 青梗菜のポン酢和え
 <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; display: inline-block;"> <p>収穫を月に感謝する日。 満ちては欠け、欠けては満ちる月を生命の根源と考え、たくさんの農作物や団子などを供えて豊作を祈願します。</p> </div> 				

※メニューは都合により変更する場合がありますのでご了承ください

月見団子はいくつお供えする？

これには2つの説があります。

①満月の数に合わせて12個

その年に出た満月の数を供えるので平年は12個、うるう年は13個となります。



②十五夜だから15個

十五夜だから15個。15個の並べ方は、下から9個、4個、2個となります。

同様に十三夜の月見だんごは13個となります。

なにか食べたいものがありましたら、リクエストお願いします！

～厨房より～



埼玉県白岡市新白岡8-12-3
ソレアート新白岡サービスセンター
お食事満足度アップ委員会
電話:0480-90-5117
※ご意見などありましたらお寄せください