



ランチメニュー



| 月曜日 | 火曜日 | 水曜日 | 木曜日 | 金曜日 |
|--|--|--|--|--|
|  |  |  | 1 長野だよ！ ソレアート メニューは 当日の お楽しみ！  | 2 八幡巻  572kcal 切昆布の煮物 菜種和え |
| 5 ビーフカレー  639kcal ハムサラダ きのこのソテー | 6 鯖の味噌煮  657kcal さつまいもと鶏肉の煮物 白和え | 7 ポークピカタ  625kcal パスタサラダ かぶのあっさり煮 | 8 油淋鶏  645kcal 中華風切り干し大根 春雨の和え物 | 9 シルバーのにんにく胡椒焼き  540kcal 長芋の煮物 キャベツとツナの和え物 |
| 12 肉豆腐  650kcal キャベツとウインナーの炒め物 いんげんのピーナツ和え | 13 タラのホイル焼き  562kcal ひじきの梅煮 とろろ | 14 親子丼  537kcal 切昆布の煮物 春菊のごま和え | 15 ホッケの塩焼き  640kcal 卵の花 青梗菜とかまぼこの和え物 | 16 鶏肉の山椒焼き  563kcal 里芋の煮物 ブロッコリーのささみ和え |
| 19 豚肉の生姜焼き  606kcal 湯豆腐 かぼちゃの煮物 | 20 鶏の唐揚げ野菜あん  602kcal きんぴら 白菜ときこのごま醤油和え | 21 鯖のねぎ味噌焼き  596kcal 切り干し大根の煮物 もやしのゆかり和え | 22 牛肉のワイン煮  626kcal ほうれん草のソテー マカロニサラダ | 23 ぶり大根  592kcal 青梗菜とえびの炒め物 真砂和え |
| 26 金目の南蛮漬け  611kcal 高野豆腐の煮物 ほうれん草のなめ茸和え | 27 鯖の照り焼き  550kcal きんぴらごぼう 青梗菜のツナ和え | 28 ささみのチーズパン粉焼き  582kcal 野菜のトマト煮 ポテトサラダ | 29 ロールキャベツ  625kcal きのこサラダ アスパラのソテー | 30 温玉とろろそば  541kcal 豚バラと里芋の煮物 ほうれん草のしらす和え |

※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

日本発祥の料理 その1

「エビフライ」の発祥は、1895年(明治28年)創業の東京・銀座にある老舗洋食屋の煉瓦亭。

当時はトンカツやメンチカツが大人気だった。

1900年(明治33年)頃、亭主であった木田元次郎がもっと人気の料理を作ろうと様々な食材にパン粉を付けて揚げたところ、エビフライが生まれたと言われている。



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