ソレアード
新白岡
2019年11月

ランチメニュー

月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日
				1 シルバーの茸ソース 572kcal 厚揚げの煮物 ほうれん草のささみ和え
4 かき揚げ丼 656kcal 蓮根のそぼろ煮 春菊のごま和え	5 	6 タラのホイル焼き 538kcal 大根と竹輪のきんぴら 長芋とかにかまの酢の物	7 高橋料理長 スペシャル メニュー メニューは 当日の お楽しみ！	8 鮭の塩焼き 炊き込みご飯 622kcal 筑前煮 青梗菜のナムル
11 鰆の幽庵焼き 526kcal 大根の海老の煮物 水菜のかにかま和え	12 油淋鶏 650kcal 中華風切り干し大根 春雨の和え物	13 牛肉の赤ワイン煮 708kcal ほうれん草のソテー ショートパスタのジェノバサラダ	14 親子丼 600kcal 五目煮 小松菜のごま酢和え	15 大葉のいなり寿司 621kcal 肉じゃが ほうれん草のお浸し
18 鶏肉の山椒焼き 563kcal 里芋の煮もの ブロッコリーのささみ和え	19 鰆の塩焼き 557kcal 五目豆 もやしの塩昆布和え	20 かてめし 660kcal みそポテト ねぎぬた	21 ホッケの塩焼き 535kcal きのこの炒り煮 オクラとろろ	22 豚肉の生姜焼き 608kcal えび大根 変わり豆腐
25 ぶり大根 618kcal 白菜の柚子胡椒炒め 真砂和え	26 鶏肉の照り焼き 584kcal きんぴらごぼう ブロッコリーのツナ和え	27 白身魚フライ 610kcal 炒り鶏 白菜のおかか和え	28 すき焼き 624kcal ほうれん草の和え物 温泉卵	29 きつねうどん 529kcal 豚バラと里芋の煮物 春菊のしらす和え

※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

餃子（ギョウザ）は縁起の良い食べ物

餃子の本場は言うまでもなく中国にあります。しかし日本の主流が焼き餃子なのに対し、本場中国では水餃子もしくは蒸し餃子が主流です。さて、そもそも餃子は縁起を担いで食べられる食品だということをご存知でしょうか。

餃子に込められた想い

中国では普段の食事以外にも、結婚式などを始めとしためでたい席や、大晦日や春節などの季節の行事の際に餃子が振舞われます。

餃子の形は、昔の中国のお金の形がモチーフにされており、金運を呼ぶ意味が込められています。

また、中国語での餃子の発音が「交子」という言葉の発音と同じです。「交わって子を産む」という文字通り、子孫繁栄の意味も込められているのです。

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
ソレアード新白岡デイサービスセンター
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