



ランチメニュー



月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日
		1	2	3
			<p>祝い重</p> <p>赤飯 雑煮</p>	<p>金目鯛の西京焼き</p> <p>514kcal</p> <p>くずし豆腐 小松菜のごま和え</p>
6	7	8	9	10
<p>ホッケの塩焼き</p> <p>596kcal</p> <p>五目煮 ほうれん草のピーナツ和え</p>	<p>鶏肉の甘辛煮</p> <p>531kcal</p> <p>かぼちゃの煮物 白和え</p>	<p>豚肉の生姜焼き</p> <p>578kcal</p> <p>蓮根の炒り煮 真砂和え</p>	<p>鯖の幽庵焼き</p> <p>豚汁 562kcal</p> <p>厚揚げと小松菜の炊き合わせ とろろ</p>	<p>カレーライス</p> <p>634kcal</p> <p>ブロッコリーサラダ もずくおろし酢和え</p>
13	14	15	16	17
<p>豚肉のねぎ味噌焼き</p> <p>521kcal</p> <p>ひじきの煮物 菜花の辛し和え</p>	<p>カキフライ&白身フライ</p> <p>643kcal</p> <p>蓮根と鶏の煮物 春菊のしらす和え</p>	<p>鮭のちゃんちゃん焼き</p> <p>559kcal</p> <p>五目豆 青梗菜のなめ茸和え</p>	<p>麻婆豆腐</p> <p>600kcal</p> <p>大根と竹輪の炒り煮 もやしのナムル</p>	<p>ぶり大根</p> <p>606kcal</p> <p>里芋とイカの煮物 ほうれん草の和え物</p>
20	21	22	23	24
<p>ぶりの照り焼き</p> <p>584kcal</p> <p>切り昆布の煮物 白菜のおかか和え</p>	<p>カレイの和風ムニエル</p> <p>513kcal</p> <p>ブロッコリーの海老あんかけ 春菊のポン酢和え</p>	<p>豚の角煮</p> <p>605kcal</p> <p>里芋とごぼうの煮物 えのきとわかめの和え物</p>	<p>鱈の味噌マヨ焼き</p> <p>560kcal</p> <p>筑前煮 小松菜の白和え</p>	<p>肉うどん</p> <p>450kcal</p> <p>つみれ煮・温泉卵 もやしのごま酢和え</p>
27	28	29	30	31
<p>青椒肉絲</p> <p>578kcal</p> <p>切り干し大根の中華風煮 チョレギサラダ</p>	<p>メバルの揚げ煮つけ</p> <p>553kcal</p> <p>切り昆布の煮物 キャベツのささみ和え</p>	<p>十和田のバラ焼き</p> <p>649kcal</p> <p>せんべい汁 しょうがみそおでん</p>	<p>ビーフシチュー</p> <p>626kcal</p> <p>ブロッコリーのソテー 明太ポテトサラダ</p>	<p>秋刀魚の蒲焼</p> <p>643kcal</p> <p>煮豆 青梗菜ときのこのこのポン酢和え</p>

※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

「イクラ」はロシア語

イクラは卵巣膜で繋がった状態の筋子をバラバラにした状態のものです。筋子は漢字で書くのに、なぜイクラは漢字で書かないのだろう?と思ったことはありませんか。

イクラの語源

ロシア語で「魚卵」「小さくて粒々したもの」を意味する「イクラ」という言葉から、イクラという言葉が生まれました。ロシア語での「イクラ」はサケに限らず、魚卵であればキャビアもタラコもすべて「イクラ」になります。そのため、サケの卵はロシアでは「赤いイクラ」、キャビアは「黒いイクラ」などと区別して呼ばれます。

ロシア語が語源なだけあり、イクラの製造方法は、大正時代にロシアから伝わりました。当時は塩漬けとして作られていましたが、現在では醤油漬けが主流になっています。



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
ソレアード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