

ソレアード
新白岡
2020年7月

ランチメニュー



月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日
 <p>夏野菜</p>		1 豚肉のみぞれ煮  623kcal 焼きビーフン オクラのポン酢和え	2 太刀魚の蒲焼  梅紫蘇ご飯 582kcal 冬瓜のあんかけ たこときゅうりの酢の物	3 ハンバーグ  640kcal 野菜サラダ ナスのトマト煮
6 タラのホイル焼き  515kcal かぶと鶏の煮物 いんげんのおかか和え	7 天ぷら・そうめん  508kcal 卵豆腐 きゅうりとかぶの浅漬け	8 メルルーサのムニエル  512kcal 洋風きんぴら 生ハムサラダ	9 鶏肉のスタミナ炒め  583kcal ひじきの煮物 オクラとトマトのドレッシング和え	10 牛肉の日!  牛肉
13 鶏の唐揚げ  612kcal トマトサラダ 五目豆	14 冷しゃぶ  562kcal ほうれん草としらすの柚子胡椒炒め ゴーヤのツナマヨ和え	15 広島だよ! ソレアード 広島風お好み焼き メニューは当日のお楽しみ! 	16 鱈のねぎ味噌焼き  518kcal 厚揚げの煮物 モロヘイヤとささみのショウガ和え	17 豚の角煮  633kcal 冬瓜の煮物 青梗菜のしらす和え
20 鶏肉のトマト煮  605kcal ナスとズッキーニのソテー ポテトサラダ	21 土用の丑の日 うなぎの蒲焼  656kcal 鰻巻き(うまき) 肝焼き・枝豆・Beer	22 親子丼  565kcal 揚げナスの南蛮漬け 冷奴	23 鯖の幽庵焼き  479kcal 卵の花 小松菜のごま醤油和え	24 肉うどん  482kcal 茸のきんぴら・温泉卵 オクラのなめ茸和え
27 金目の塩焼き 梅としらすの混ぜ込みご飯  588kcal ひじきの煮物 真砂和え	28 チキンカツカレー  562kcal シーザーサラダ アスパラときのこのソテー	29 鮭の漬け焼き  496kcal 冬瓜の煮物 つるむらさきのお浸し	30 麻婆茄子  627kcal 豆腐のエビ餡 中華サラダ	31 メバルの酒蒸し  けんちん汁 482kcal 里芋とイカの含め煮 ゴーヤのツナ和え

※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

あんパンの上のゴマは何を意味する？

あんパンの上には黒ゴマがパラパラと撒かれており、すぐにあんパンであることを判断することができます。じつはあんパンの上のゴマは、彩り風味などの理由から乗せられているものではありませんでした。

ゴマの意味

あんパンは1874年に銀座木村屋の創業者と、その次男の二人によって考案されました。1897年頃になるとあんパンは全国的に大流行し、木村屋のあんパンは一日に10万個も売れるようになったといわれています。

あんパンの上にゴマを乗せるのは木村屋が始まりであり、「こしあんパンにはケシの実、粒あんパンには黒ゴマ」というルールを作ったのです。今でこそパッケージフィルムからどのあんが使われているか分かるため、あんパンらしさを出すためにゴマを乗せている商品も少なくないのかも知れません。

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