



月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日
1 ビーフカレー  684kcal アスパラのソテー ポテトサラダ	2 節分だよ！ ソレアード 	3 ぶりの照り焼き  600kcal 切り昆布の煮物 わかめの酢の物	4 豚肉のオイスターソース炒め  561kcal 竹輪入りひじきの煮物 春菊とえのきの和え物	5 鯖の幽庵焼き  554kcal 里芋の炊き合わせ からし菜のお浸し
8 さばの味噌煮  570kcal 蓮根のきんぴら 白菜の柚子胡椒和え	9 食のプロジェクト 国内産 うなぎ  鰻を食べて「免疫力UP」	10 鯖の味噌マヨ焼き  610kcal 南瓜の煮物 白和え	11 ホキの香味だれ  483kcal かんぴょうの煮物 キャベツのわさび和え	12 親子丼  630kcal 白菜と茸のベーコン炒め ほうれん草の辛し和え
15 太刀魚の蒲焼  643kcal 豚とこんにゃくの煮物 いんげんのごま和え	16 和風ハンバーグ  620kcal 白菜と海老のあっさり煮 蕪サラダ	17 白身フライ&カキフライ  589kcal 大根とカニカマの生姜サラダ チンゲン菜とえのきのお浸し	18 熊本だよ！ ソレアード メニューは 当日の お楽しみ！ 	19 豚の角煮  609kcal 里芋と筍の煮物 キャベツの塩昆布和え
22 カレイのムニエル  682kcal 豆と海老のサラダ さつまいものレーズン煮	23 鮭の焼き漬け  590kcal のっぺい汁 いとこ煮・豆腐寄せ	24 鶏肉のマスタード焼き  571kcal 白菜と小松菜のベーコン炒め さつまいもサラダ	25 天ぷら・かけそば  527kcal 菜花のしらす和え 茶碗蒸し	26 鱈とあさりの酒蒸し  521kcal 竹輪入りひじきの煮物 小松菜のごま和え
<p>節分とは何を意味しているものでしょうか？</p> <p>節分には、季節を分けるという意味があり、季節が移り変わる節目に行われる行事になります。 昔は、立春・立夏・立秋・立冬の1年に4回の節分がありました。</p>				<p>豆まきが終わった後に食べる豆の数はいくつ？</p> <p>としのかず+1つ 新年である立春を迎えることで、一つ年をとるため、新しく迎える一年を無病息災に過ごせるようにと願って食べます(〇)</p>

ホワイトチョコレートはどうやって作られる？

チョコレートとカカオ

チョコレートもホワイトチョコレートも主な**原材料はココアバター・砂糖・ミルク**であり、ミルクの量で色合いが左右されるわけではありません。

チョコレートは甘いイメージがありますが、苦味成分も含まれています。その苦味成分を生み出すのは、カカオを原料に作られる「カカオマス」です。このカカオマスに砂糖やミルクを加えることで、苦味と甘みのバランスを作り出すのです。

そしてこのカカオマスこそ、チョコレートの色を左右する材料なのです。通常のチョコレートにはカカオマスが使われますが、ホワイトチョコレートはカカオマスを除去して作られるため、真っ白な色に加えて濃厚な甘みのチョコレートとなるのです。

※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

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