

ソレアード
新白岡
2024年5月



ランチメニュー



| 月曜日 | 火曜日 | 水曜日 | 木曜日 | 金曜日 |
|--|---|---|--|---|
| | | 1 鶏肉の彩野菜炒め  611kcal さつまいもと里芋の煮物 胡瓜としらすのさっぱりサラダ | 2 ミートコロッケ  667kcal サラダ 春野菜の炒め物 | 3 ぶりの照り焼き  575kcal なすとピーマンの煮浸し 菜種和え |
| 6 赤魚のアクアパッツァ  524kcal ひき肉と蓮根のカレー炒め 青梗菜とコーンのサラダ | 7 牛丼  514kcal 鶏肉の筍の煮物 小松菜のツナ和え | 8 愛知だよ！ ソレアード  天むす 肉野菜炒め ふろふき大根 グリーンサラダ | 9 麻婆豆腐  580kcal 切干大根の中華風煮 チキンサラダ | 10 メルルーサのホイル焼き  619kcal 厚揚げの大根おろし煮 オクラと長芋の梅肉和え |
| 13 ロールキャベツ  606kcal アスパラの炒め物 ポテトサラダ | 14 鱈の蒲焼き  569kcal 揚げなすの煮浸し カニカマサラダ | 15 新じゃがごろごろカレー  627kcal 筍と茸のガーリックソテー キャベツの塩昆布和え | 16 さばの味噌煮  546kcal 蓮根とひじきの煮物 いんげんと竹輪の胡麻和え | 17 クリームシチュー  562kcal 蕪とベーコンのソテー 南瓜のチーズサラダ |
| 20 鱈フライ  593kcal 切り昆布の煮物 キャベツとささみのマスタード和え | 21 鶏肉の粕漬け  531kcal 冷製茄子とオクラの煮浸し 胡瓜とえのきの胡麻酢和え | 22 バサの和風ムニエル  484kcal 蕪の洋風煮浸し 菜の花のポテトサラダ | 23 豚肉の生姜焼き  620kcal 牛蒡のそぼろきんぴら さつまいものサラダ | 24 ほっけのマスタードマヨ焼き  524kcal 空豆の炊き合わせ 小松菜と桜エビの和え物 |
| 27 豚肉とキャベツのピリ辛炒め  522kcal 焼き豆腐と蒟蒻の煮物 木耳と胡瓜の和え物 | 28 鮭の葱塩バター焼き  513kcal 春野菜の炒め物 レタスと蕪の和え物 | 29 八幡巻  636kcal 新じゃが芋甘辛ソテー 豆のミックスサラダ | 30 和風豆腐ハンバーグ  553kcal 柚子香るかぶの煮物 ブロッコリーサラダ | 31 酢豚  654kcal 大根の中華風煮 春雨サラダ |

※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

天むす

～天むす誕生の秘話～ 『夫への愛情が生んだ味』

昭和三十年代初めに天ぷら定食のお店をしていた初代 水谷ヨネが、忙しくて昼食を作る暇もなかったため、せめて夫には栄養のあるものをと、車エビの天ぷらを切っておむすびの中に入れて出したところ「意外とおいしい」と喜び、いろいろと苦労を重ね味付け法を生み出し、天むすの誕生となりました。



千寿本店謹製 元祖 天むす

HPより抜粋

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