



2024年 4月 お昼のメニュー



日曜日	月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日	土曜日
3月31日	4月1日	4月2日	4月3日	4月4日	4月5日	4月6日
鯛の照り焼き  オクラ湯葉お浸し さつま芋甘煮	煮込みハンバーグ  蕪の洋風煮 レタスマカロニサラダ	鰯のみぞれ煮  五目煮 キャベツと竹輪の炒め物	麻婆豆腐  大根と白菜の中華煮 春巻き	温玉とろろそば  鶏肉と蒟蒻の甘辛煮 オクラとトマトのサラダ	鯛の御膳  カレー味のおから 蕪の梅和え	豚肉と玉ねぎのみそ仕立て  チキンポールトマトソース 高菜チリメン
4月7日	4月8日	4月9日	4月10日	4月11日	4月12日	4月13日
鯰のみりん焼き  花形人参 花斗六豆	豚肉生姜焼き  蓮根ひじきの煮物 モヤシと胡瓜の胡麻	赤魚の煮付け  しらす入り卵焼き 小松菜とイカのピーナツ和え	カニカマチャーハン  グリーンサラダ 茸アスパラソティ	チキンのトマトソース煮  青梗菜と鶏胸肉の旨煮 焼売	豚肉とアスパラ梅しそ巻き  南瓜とさつま芋サラダ ほうれん草の桜和	鰻の紀州煮  がんもの煮物 わさび菜お浸し
4月14日	4月15日	4月16日	4月17日	4月18日	4月19日	4月20日
牛肉のおろし煮  片口鰻の浅煮 揚げ団子のオイスターソース	トンテキ  豚汁 たたき蓮根ずんだ和え	メバル西京焼き  ふんわり玉子とある野菜 オクラと長芋ツナ和え	大人のお子様ランチ  キャベツとソーセージのトマト煮 じゃが芋とオリーブオイル	シルバーのムニエル  大根の葛煮 小松菜の海菜和え	鶏肉とパプリカ甘酢炒め  旨のガーリックソテー 梅のスパサラダ	チキンと野菜のガーリック  豆腐と野菜のそぼろ ジャンボ肉団子
4月21日	4月22日	4月23日	4月24日	4月25日	4月26日	4月27日
鯖の塩焼き  華東蒲鉾 高野豆腐の含め煮	ねぼとろ丼  肉じゃが キャベツと梅海苔和え	ピクニック弁当  桜エビと長芋煮物 春菊と切干大根の胡麻和え	パサのムニエル  シュリンプサラダ ツナコーンのキャベツソテー	豚肩ロースのソテー  さつま芋レモン煮 枝豆とひじきの豆腐サラダ	鮭と春キャベツソース炒め  キンピラ牛蒡 春菊の和風サラダ	イカフライ  ミートマカロニ 蕪湯葉餡かけ
4月28日	4月29日	4月30日				
鶏肉と茄子の黒酢餡  グリーンピースとベーコン炒め 竹輪と雑魚煮物	鶏肉の酒蒸し  山菜の煮物 厚揚げ生姜和え	鯖の柚子庵焼き  蓮根の煮物 カリフラワー-わさび和え				



春よこい 松任谷由実

淡き光立つにわか雨
愛しき面影の沈丁花
溢るるなみだのつぼみから
ひとつひとつ香り始める
それはそれは空を超えて
やがてやがて迎えにくる
春よ遠き春よまぶた閉じればそこに
愛をくれた君の懐かしい声がある
君に預けし我が心
今でも返事を待っている。

* 仕入れによりメニューが変更になる場合があります
ソレアド戸田 ショートステイ・デイサービス
☎048-449-4807 FAX048-449-4806 スペシャルランチデイ
* 仕入れによりメニューが変更になる場合があります

昭和歌謡 歌姫シリーズ お楽しみくださいませ
ソレアド戸田 ohana