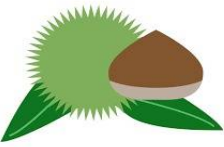













月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日
				<p>1</p> <p>さばの味噌煮</p>  <p>きんぴらごぼう ご-やと玉葱の白和え</p>
<p>4</p> <p>鱈の葱味噌焼き</p>  <p>きのこの炒め物 かつのみょうが和え</p>	<p>5</p> <p>鶏の甘辛煮</p>  <p>里芋とイカの煮物 いんげんの和え物</p>	<p>6</p> <p>太刀魚の塩焼き</p>  <p>高野豆腐の煮物 白菜のポン酢和え</p>	<p>7</p> <p>豚の角煮</p>  <p>切干し大根の炒り煮 玉ねぎのおかか和え</p>	<p>8</p> <p>白身魚のフライ</p>  <p>冬瓜のそぼろ煮 もやしの酢の物</p>
<p>11</p> <p>豚テキ</p>  <p>切り昆布の煮物 小松菜のポン酢和え</p>	<p>12</p> <p>太刀魚の蒲焼き</p>  <p>長芋とかつの含め煮 ゴーヤサラダ</p>	<p>13</p> <p>カレイの漬け焼き</p>  <p>根菜の炊き合せ つるむらさきと茗荷の和え物</p>	<p>14</p> <p>夏野菜カレー</p>  <p>カニ風味サラダ イグツと茸のソテー</p>	<p>15</p> <p>スパゲッティミートソース</p>  <p>ズッキーニのソテー じゃがいものコンソメ煮</p>
<p>18</p> <p>鮭の粕漬け</p>  <p>冬瓜の煮物 玉ねぎの香味和え</p>	<p>19</p> <p>鶏肉のトマト煮</p>  <p>大根の洋風煮 ポテトサラダ</p>	<p>20</p> <p>コロケ&エビフライ</p>  <p>きのこサラダ いんげんの生姜和え</p>	<p>21</p> <p>豚肉の生姜焼き</p>  <p>南瓜のいとこ煮 つるむらさきのなめ茸和え</p>	<p>22</p> <p>油淋鶏</p>  <p>チンゲン菜の中華風煮 えのきとワカメの和え物</p>
<p>25</p> <p>たれかつ丼</p>  <p>ぜんまいの煮物 ずいきの酢の物</p>	<p>26</p> <p>赤魚の幽庵焼き</p>  <p>卵の花 かつらわ-のわさび醤油和え</p>	<p>27</p> <p>豚肉のくわ焼き</p>  <p>冬瓜のカニあん ナスの煮浸し</p>	<p>28</p> <p>シルバーのムニエル</p>  <p>生ハムサラダ タラトウイユ</p>	<p>29</p> <p>鶏のから揚げ</p>  <p>里芋とイカの煮物 キャベツのピ-ナッツ和え</p>

＜証城寺の狸囃子＞



証 証 証城寺 証城寺の庭は つ つ 月夜だ みんな出て 来い来い来い
 おいらの友だちゃ ぼんぼこ ぼんの ぼん 負けるな 負けるな 和尚さん
 負けるな 来い 来い 来い 来い 来い 来い みんな出て 来い来い来い

「9月25日は新潟県のご当地メニューです」

ソレアード戸田 ショートステイ・デイサービス
 ☎048-449-4807 FAX048-449-4806

* 仕入れによりメニューが変更になる場合があります

