

3月



平成30年3月 お昼のメニュー



平成30年3月分

月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日
			1 とんかつ ほうれん草の煮びたし ビーンズサラダ	2 肉じゃが I・H・カメ・I・I の煮物 キャベツの塩昆布和え
5 山賊焼き がんもの煮物 わかめの酢の物	6 ちらし寿司 鶏肉と山菜の煮物 水菜のささみ和え	7 さばの味噌煮 根菜煮 白菜のマカロニ和え	8 ポークチャップ 山菜の煮物 からし菜のお浸し	9 ホキのパン粉焼き 切り昆布の煮物 菜花の桜和え
12 カレイの竜田揚げ イカと大根の煮物	13 鯖の粕漬け ひじきの煮物 菜花の辛し和え	14 鶏の照焼き いんげんと茸のソテー 春菊のごま和え	15 きつねそば てんぷら 茶碗蒸し	16 生姜焼き 大根のそぼろ煮 白菜のピカタ和え
19 サバの塩焼き 高野豆腐の煮物 里芋のこま味噌和え	20 鶏肉と蓮根の甘辛煮 五目煮 チンゲン菜のお浸し	21 メバルの揚げ煮付け 南瓜のいとこ煮 三色和え	22 チキンカレー えびのサラダ きのこソテー	23 芋煮 かぶのカニ風味あん もやし和え物
26 肉豆腐 蓮根のきんぴら かワワのナッツ和え	27 佐賀ツリライス 煮ごみ かけ和え	28 豚の角煮 卵の花 菜花のごま和え	29 あじの葱味噌焼き 切り昆布の煮物 キャベツの和え物	30 鶏の南部焼き イカと里芋煮 ウドの酢みそ和え

<おぼろ月夜>



菜の花畠に 入り日薄れ 見わたす山の端 霞ふかし
春風そよぶく 空をみれば 夕月かかりて におい淡し
里和の火影も 森の色も 田中の小路を たどる人も
蛙のなくねも かねの音も さながら霞める おぼろ月夜

(3月27日は佐賀県ご当地メニューです)



煮ごみ↑



かけ和え↑



←だぶ汁

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

* 仕入れによりメニューが変更になる場合があります

