



# 平成31年3月 お昼のメニュー



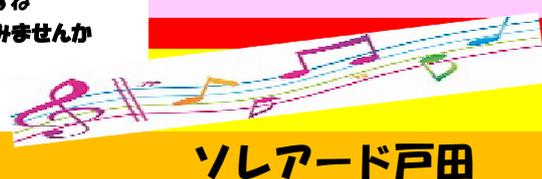
| 日曜日  | 月曜日  | 火曜日  | 水曜日   | 木曜日  | 金曜日   | 土曜日   |
|--|--|--|---|--|---|---|
| <b>2月24日</b><br>鶏肉のマスタード焼き<br><br>里芋の煮っころがし         | <b>2月25日</b><br>肉うどん天麩羅<br><br>茶碗蒸し<br>水菜のお浸し   | <b>2月26日</b><br>太刀魚の蒲焼き<br><br>切り昆布の煮物<br>いんげんの胡麻和        | <b>2月27日</b><br>ビーフカレー<br><br>アスパラのソテー<br>ポテトサラダ     | <b>2月28日</b><br>炊き込みご飯<br><br>鰯の幽庵焼き<br>里芋の炊き合わせ   | <b>3月1日</b><br>とんかつ<br><br>蕨と筍の煮物<br>ほうれん草ピーナツ和      | <b>3月2日</b><br>鮭のチャンチャン焼<br><br>五目豆<br>春菊の柚子胡椒     |
| <b>3月3日</b><br>ちらしずし<br><br>水菜のささ身 والع<br>鶏肉と山菜の煮物 | <b>3月4日</b><br>麻婆豆腐<br><br>木目の和え物               | <b>3月5日</b><br>筍御飯<br><br>肉豆腐<br>明日葉とツナの炒め物               | <b>3月6日</b><br>鰯の味噌煮<br><br>根菜煮<br>白菜のカニカマ           | <b>3月7日</b><br>スペシャル1<br><br>アスパラベーコンソテー<br>コールスロー | <b>3月8日</b><br>アカハツツア<br><br>コールスロー                  | <b>3月9日</b><br>鶏の照り焼き<br><br>インゲンソテー<br>もやしゆかり和え   |
| <b>3月10日</b><br>加-の竜田揚げ<br><br>竹輪と大根の煮物            | <b>3月11日</b><br>鰯の粕漬<br><br>ひじきの煮物<br>菜の花の辛子和え | <b>3月12日</b><br>スペシャル2<br><br>肉豆腐<br>明日葉とツナの炒め物          | <b>3月13日</b><br>サンドイッチ<br><br>さつま芋サラダ               | <b>3月14日</b><br>チキンライス<br><br>パウチ<br>ニョニヤ・チヂミ     | <b>3月15日</b><br>ホキのパン粉焼き<br><br>切り昆布の煮物<br>白菜のおかか和え | <b>3月16日</b><br>肉じゃが<br><br>若竹煮<br>菜の花のしらす和え      |
| <b>3月17日</b><br>鰻とあさりの酒蒸し<br><br>豚汁<br>里芋の含め煮     | <b>3月18日</b><br>鶏の南蛮焼<br><br>五目煮<br>ウドの酢味噌和え  | <b>3月19日</b><br>キーマカレー<br><br>高菜とブロッコリーのサラダ<br>ジャーマンポテト | <b>3月20日</b><br>スペシャル3<br><br>さつま芋サラダ              | <b>3月21日</b><br>秋刀魚の蒲焼き<br><br>蕨筍煮物<br>青梗菜のささみ和え | <b>3月22日</b><br>天麩羅<br><br>水菜なめこ和え<br>フルーツ         | <b>3月23日</b><br>鰯の味噌焼き<br><br>ひじきの煮物<br>キャベツの塩昆布 |
| <b>3月24日</b><br>生姜焼き<br><br>大根のそぼろ煮<br>白菜のピーナツあえ  | <b>3月25日</b><br>ラーメン<br><br>焼き餃子<br>大根胡瓜の酢の物  | <b>3月26日</b><br>赤魚の南蛮揚げ<br><br>高野豆腐<br>ほうれん草のなめたけ       | <b>3月27日</b><br>煮込みハンバーグ<br><br>野菜のトマト煮<br>さつま芋サラダ | <b>3月28日</b><br>スペシャル4<br><br>さつま芋サラダ            | <b>3月29日</b><br>山菜炊き込みご飯<br><br>鶏肉のメとキャベツ炒め        | <b>3月30日</b><br>白身フライ<br><br>ピーズサラダ<br>フルーツ      |



**春一番**  
 キャンテース  
 雪が解けてかわになって  
 ながれていきます  
 つくしのご馳さかしそうに  
 顔をだします  
 もうじき  
 はーるですわ  
 ちよっときとってみませんか

永かった冬が終わり心躍る春がもうそこまで  
 やってきております  
 先ずは、美味しいもの食べて  
 皆皆様で楽しんで参りましょう。

\* 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



**ソレアード戸田**