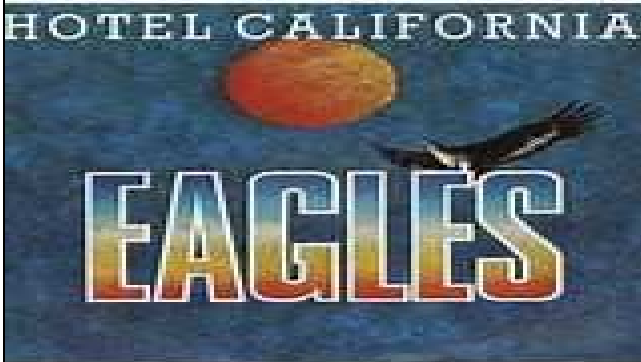


2023年 6 月 お昼のメニュー



日曜日	月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日	土曜日
5月28日	5月29日	5月30日	5月31日	6月1日	6月2日	6月3日
メルルーサのホイル焼き 	豚肉の味噌漬け 	太刀魚の葱バター焼き 	八幡巻き 	豚肉の生姜焼き 	鯖の竜田揚げ 	鶏肉のマスタード焼き 
里芋とイカの煮物 海老シュウマイ	焼き豆腐と茄子の煮物 木耳と胡瓜和え物	春野菜の炒め物 レタスの和え物	新じゃがが芋甘辛ソテー 豆のミックスサラダ	モロヘイヤの煮浸し オクラとトマトのポン酢和え	ひじきの梅肉 海老とパプリカのマリネ	キャベツの和え物
6月4日	6月5日	6月6日	6月7日	6月8日	6月9日	6月10日
太刀魚の葱みそ焼 	シーフードカレー 	赤魚の西京焼き 	煮込みハンバーグ 	親子丼 	メルルーサカレー醤油焼き 	鶏肉の山椒焼き 
切り干し大根 胡瓜の和え物	中華風トマトと玉子の炒め物 モロヘイヤとコーン	春雨と豚肉の煮物 枝豆ポテト	ラタトゥイユ風 菜の花梅胡麻和え	トマト胡瓜の和風マリネ 竹輪とピーマンカレー風味	なすの揚げびたし 彩野菜サラダ	根菜の炊き合わせ 玉ねぎとピーマンの和え物
6月11日	6月12日	6月13日	6月14日	6月15日	6月16日	6月17日
ホキのパン粉焼き 	豚肉と夏野菜ソテー 	太刀魚のかば焼き 	棒棒鶏風冷やしうどん 	缶缶フザレコサ 	桜デンプの稲荷ずし 	鯖の幽庵焼き 
キャベツの煮浸し さつま芋のレモン煮	冬瓜の薄葛煮 つるむらさきのナムル	根菜の炊き合わせ 新玉ねぎの酢味噌和え	アスパラガスの胡麻クリーム モロヘイヤトマト和え	冬瓜と豚肉の煮物 とろろ芋	鶏と大根の炊き合わせ オクラとなすの酢の物	南瓜の煮物 ほうれん草のなめ茸
6月18日	6月19日	6月20日	6月21日	6月22日	6月23日	6月24日
焼きそば 	鶏肉トマト煮 	冷しゃぶと夏野菜 	鯖の塩焼き 	アクアパッツァ 	酢豚 	シルバーの南部焼 
水餃子 中華和え物	アスパラ、ジャガイモソテー 明太子パスタサラダ	イカ団子の煮物 小松菜ささみ和え	冬瓜の海老あんかけ 鯖とオクラの葱醤油和え	ズッキーニとジャガイモ ビーンズサラダ	切り干し大根ピリ辛 春雨サラダ	さんひら千房 菜の花の和え物
6月25日	6月26日	6月27日	6月28日	6月29日	6月30日	
豚の山賊焼き 	白身魚のフライ 	鱈の韓国風つけ焼き 	ロールキャベツソフト煮 	鶏肉のみぞれ煮 	ばさの甘酢あんかけ 	
根菜の炊き合わせ もやしの和え物	さつま揚げの煮物 マカロニサラダ	味噌キムチ煮込み大根 やみつき胡瓜	じゃが芋カレー粉炒め アスパラと新玉ねぎ	肉じゃが モロヘイヤのお浸し	青梗菜と海老の中華煮 春巻き	



Hotel California

On a dark desert highway
Cool wind in my hair
Warm smell of colitas
Rising up through the air
Up ahead in the distance
I saw a shimmering light
My herd grew heavy and my sight grew dim
I had to stop for the night

* 正午12時～午後10時までの営業時間です
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

さ一瞬っくに隠れず センターへ出て見つめ合って踊りましょう

ソレアド戸田 ohana