

ソレアード  
新白岡  
2025年3月

# ランチメニュー



月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日
3 <b>ひな祭り</b> てまい寿司 他 	4 秋刀魚の梅煮  618kcal 根菜煮 カニカマ彩りサラダ	5 豚肉の生姜焼き  582kcal 南瓜のそばろ煮 青梗菜の和え物	6 メバルのアクアパッツァ  502kcal 切り干し大根のピリ辛煮 スパサラダ	7 クリームシチュー  574kcal 長芋の煮物 菜花の和え物
10 鱈フライ  641kcal ポトフ風 ブロッコリーのサラダ	11 麻婆豆腐  599kcal 白菜の中華煮込み 春雨サラダ	12 <b>滋賀だよ!</b> <b>ソレアード</b>  他 <b>ひこね丼</b> 他 	13 鶏胸肉の粕漬  564kcal 南瓜の煮物 小松菜のナムル	14 ポークカレー  640kcal キャベツの煮浸し いんげんのサラダ
17 ぶり大根  588kcal 豚ニラ炒め 長芋の和え物	18 鶏肉のチーズ焼き  553kcal 山菜の煮物 からし菜の和え物	19 鯖の西京焼き  568kcal 豚肉の煮物 春菊の酢味噌和え	20 鶏肉のうま煮  656kcal 厚揚げのおろし煮 ブロッコリーのソテー	21 長崎ちゃんぽん  511kcal 筍と落の煮物 青梗菜サラダ
24 ロールキャベツ  667kcal 蓮根のきんぴら スパサラダ	25 牛丼  689kcal 白菜のトマト煮 とうふサラダ	26 鱈の黄味焼き  536kcal 豚肉の中華煮 独活の酢味噌和え	27 豚の角煮  644kcal じゃがいもの煮物 菜花の和え物	28 魚のパン粉焼き  532kcal キャベツソテー ほうれん草の桜和え
31 豚肉のキムチ炒め  588kcal じゃがいもの煮物 春菊と卵の和え物				

名物「赤こんにゃく」と柔らかい牛すじ肉が美味しい  
ご当地グルメ『ひこね丼』

近江牛の牛すじ肉をたっぷり使った牛すじ煮込と、糸こんにゃく状態の滋賀名物「赤こんにゃく」、温泉卵、青紫蘇の刻みなどをトッピング。

「赤こんにゃく」は長年近江八幡市で作られていた特産品。  
「三二酸化鉄」という鉄分で赤く染められていて、煮ても脱色せず、こんにゃくの独特な臭いが無くて、きめが細かく、柔らかくプリプリとした食感が特徴。



【八千代】(滋賀県彦根市)

※メニューは都合により変更する場合がありますのでご了承ください

なにか食べたいものがありましたら、  
リクエストお願いします！  
～厨房より～



埼玉県白岡市新白岡8-12-3  
ソレアード新白岡デイサービスセンター  
お食事満足度アップ委員会  
電話:0480-90-5117  
※ご意見などありましたらお寄せください