

ソレアード
新白岡
2025年 11月

ランチメニュー



月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日
3 豚の生姜焼き  758kcal 高野豆腐のそぼろあんかけ ごぼうサラダ	4 鮭のちゃんちゃん焼き  532kcal 蓮根のきんぴら 春菊の酢の物	5 酢鶏  662kcal 蕪と海老の炊き合わせ 和風ポテトサラダ	6 ホッケの味噌マヨ焼き  493kcal きのこバター醤油炒め 青梗菜のツナマヨ和え	7 ポークソテー  639kcal 蓮根煮 白菜のおかか和え
10 ホキのカレーピカタ  507kcal 豆腐生姜炒め 蕪の梅肉和え	11 牛蒡の柳川風卵とじ  663kcal ほうれん草のソテー レタスの竹輪和え	12 メルルーサのパン粉焼き  642kcal 長芋の煮物 胡瓜の和え物	13 鶏肉と茸のうどん  400kcal 白菜の炒め物 木耳の和え物	14 タラのホイル焼き  557kcal 竹輪の煮物 南瓜と枝豆のサラダ
17 香川だよ！ ソレアード びっぴ飯 	18 魚のさっぱり鍋  548kcal ひじきと大豆の煮物 サラダ	19 豚肉のオイスターソース炒め  604kcal 里芋と茸の煮物 茸尽くしの和え物	20 鯖のカレー風味ソース  616kcal 蓮根と人参の甘酢炒め 枝豆のサラダ	21 チキンカツ  566kcal じゃが芋の甘辛煮 豆苗の和え物
24 メバルの西京焼き  541kcal 桜エビと長芋の煮物 空豆の白和え	25 鶏のから揚げ  676kcal オクラの煮物 和風マカロニサラダ	26 バサのガーリックソテー  490kcal 茸のオイスター煮込み さっぱりサラダ	27 ポークソテーおろしポン酢  609kcal 和風トマト煮込み じゃが芋のマヨ焼き	28 鰯大根  650kcal さつま芋の煮物 春雨の和え物

香川県民が熱愛「びっぴ飯」

うどんダシの風味を生かした懐かしい家庭料理

「びっぴ」とは香川で今も使われているうどんの幼児語。
ご飯に刻んだうどんやたくあんを混ぜて炒めた焼き飯風の家庭料理
が「さかいでびっぴ飯」です。
「坂出の家庭で、あり合わせの食材で作っていた懐かしの味」を再現。
そもそも坂出市は製麺所が多く、昭和の時代、たくさん買ってきたうどん
玉が残ったときに、冷蔵庫の余り物とご飯を加えてこういったメニュー
がよく作られていたのが発祥の理由です。



うどん県旅ネット 必食！B級グルメ参照

※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