

ソレアード

新白岡

2025年 12月

ランチ メニュー



月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日
1 豚の生姜焼き 蓮根とひじきのサラダ 海苔塩ポテト	2 鍋パーティー 野菜を切って 鍋の準備をしましょう！	3 鶏の照り焼き 大根の煮物 竹輪のナムル	4 鰯の西京焼き 蓮根の海老あんかけ 水菜の梅和え	5 豚肉の葱塩焼き 白菜とベーコンの煮浸し風 豆とひじきのサラダ
8 鮭の粕漬け 針供養 煮物 白菜のサラダ	9 青椒肉絲 蕗の煮物 青梗菜の梅和え	10 ホキの柚子味噌焼き 菜の花の湯豆腐 木耳の和え物	11 餃子パーティー 自分で作って食べましょう！	12 メルルーサのトト煮込み 大根の葱塩サラダ 茸のバター醤油
15 鶏肉の照りマヨ炒め さつま芋のマーマレード煮 春菊の彩り和え	16 鰯の梅しそ焼き 高野豆腐の煮物 青梗菜のナムル	17 豚肉の焼肉 ごぼうのきんぴら ほうれん草の和え物	18 クリスマス会 クリスマス特別メニュー	19 鶏肉のガーリックバター焼き さつま芋と蓮根の塩炒め 大根の和風サラダ
22 ほうとううどん 生揚げと銀杏の煮物 白和え	23 鶏肉のすき焼き風煮 南瓜の煮浸し ピーマンのナムル	24 メバルのかぶらあんかけ 白菜と豚肉の中華風炒め 春菊と舞茸のおかか和え	25 ハヤシライス シーフードマリネ サラダ	26 ゆず香る鯛の温かだれ かに玉あんかけ 南瓜のサラダ
29 豚肉の味噌煮込み 蓮根とツナの炒め物 白菜とリンゴの甘酢和え	30 タラのガーリック焼き 卵の花 ねぎぬた	31 年越しそば 		良いお年をお迎え下さい

年末のもちつき

年末に餅つきをする理由は、「鏡餅(かがみもち)」を作るためにおこないます。

餅つきに良い日

餅つきに縁起がいい日は、12月28日と30日です。

一方、29日は「二重苦」「苦持ち」といった不吉を連想されることから避けられることが多い日です。ただし、地域によっては「ふく=福」と解釈して縁起を担ぐ場合もあります。

また、31につく「一夜餅」も不吉とされるため、避ける風習が広く伝わっています。



※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、
リクエストお願ひします！

～厨房より～



埼玉県白岡市新白岡8-12-3
ソレアード新白岡ティーサービスセンター
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