ソレアード新白岡

2026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
2 鶏の治部煮  さつま芋の炒め煮 春雨の和え物	3 たらの甘酢あんかけ  切干大根と胡瓜の中華風サラダ 茄子のおろし煮	4 おやつ作り 八幡巻  山菜と筍の煮物 菜種和え	5 カレーうどん  高野豆腐の卵とじ 春菊の胡麻和え	6 ぶり大根  蓮根のきんぴら ほうれん草の真砂和え
9 さわらの幽庵焼き  かぶとえびの炊き合わせ 白和え	10 白菜と豚肉のうま煮  きのこ尽くしバター醤油炒め 青梗菜のツナ和え	11 宮崎だよ！ ソレアード  地鶏鍋を作りましょう	12 鯖の生姜焼き  さつま芋の甘煮 豆腐と韮の生姜炒め	13 ポークソテー  ほうれん草ソテー マカロニサラダ
16 豚丼  かぼちゃの煮物 ほうれん草の海苔和え	17 おやつ作り ラーメン  春巻き 木耳と胡瓜の酢の物	18 カレイのホイル焼き  ひじきの梅煮 長芋ともずくの和え物	19 鯵の南蛮漬け  高野豆腐と春菊の煮物 ごぼうの和風サラダ	20 肉豆腐  大根のかにかまあん 白菜のサラダ
23 メバルの煮付け  里芋の胡麻味噌和え きのこのポン酢和え	24 ロールキャベツ  じゃが芋と茸のカレー炒め ビーンズサラダ	25 デリバリー お楽しみランチ 	26 ポークカレー  ピクルス ひじきサラダ	27 鱈とあさりの酒蒸し  おくらもずくの酢の物 さつまいも和風マカロニサラダ
30 クリームシチュー  きのこのオイスターソース炒め 白菜とツナのさっぱりサラダ				

宮崎地鶏はなぜ美味しいのか

温暖かつ広大な平野を有する宮崎は、養鶏にぴったりの土地。

「みやざき地頭鶏（じとっこ）」は、JAS規格で定めている飼育期間の2倍の期間をかけて育てるのが特徴です。
長い間飼育しているからこそ養われる程よい筋肉と、健康的な内臓がこの地鶏の美味しさの秘密と言えるでしょう。

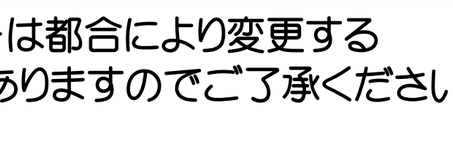
自然の大地でのびのびと育った肉の旨みが印象的で、噛めば噛むほど鶏本来の美味しさを堪能できます。



※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