



2025年 12 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 |
|--------------------------|--------------------------|---------------------|----------------------------|-----------------------|--------------------------|-----------------------|
| 11月30日 赤魚白醤油風味 | 12月1日 豚の生姜焼き | 12月2日 太刀魚の柚子胡椒あん | 12月3日 鶏の照り焼き | 12月4日 鰯の西京焼き | 12月5日 豚肉の葱塩焼 | 12月6日 鰹の西京焼き |
| | | | | | | |
| レンコンの浅漬け 広島菜漬け | 蓮根とひじきサラダ 海藻ひじきサラダ | 切り昆布と大豆 春菊白和え | 大根そぼろ煮 竹輪のナムル | 蓮根海老あんかけ 水菜の梅和え | 白菜とベーコンも煮びたし 豆とひじきサラダ | 花形人形 ワサビ菜お浸し |
| 12月7日 酢豚 | 12月8日 鮭の粕漬け | 12月9日 青椒肉絲 | 12月10日 舞茸と油揚げ混ぜご飯 | 12月11日 おでんバイキング | 12月12日 メルルーサのトマト煮 | 12月13日 厚揚げの塩とほろあん |
| | | | | | | |
| ほうれん草ベーコン ツナマヨコーン | 白菜のサラダ ヨーグルト | 鶏の煮物 青梗菜の梅和え | ホキの柚子胡椒焼 菜の花の湯豆腐 | おでん | 大根とツナの葱塩焼 茸バター醤油ソテー | 厚揚げの塩とほろあん 五目厚焼き玉子 |
| 12月14日 鯉かつ | 12月15日 鶏肉の照りマヨ炒め | 12月16日 豚スキ・味噌鍋 | 12月17日 肉のアップルジンジャーソテー | 12月18日 鰻のチーズ焼きグラタン | 12月19日 鶏肉のガーリックバター焼き | 12月20日 ニシン甘辛煮 |
| | | | | | | |
| いかと揚げいもオーロラソース 塩えんどう豆 | さつま芋のママレード煮 春菊彩和え | 豚スキ・味噌鍋 | 牛蒡のきんぴら ほうれん草の和え物 | 切り干し大根の煮物 タラコスパサラダ | さつま芋と蓮根塩焼き 柿と大根サラダ | 竹輪の煮物 ツナマヨコーン |
| 12月21日 ハンバーグベロンチーノ | 12月22日 ほうとううどん | 12月23日 鶏肉のすき焼き風味 | 12月24日 Xマススペシャルランチ | 12月25日 ビーフシチュー | 12月26日 鰯の柚子温かたれ | 12月27日 豚大根 |
| | | | | | | |
| 高野豆腐と野菜 切り昆布煮 | 生揚げと銀杏の煮物 柿の白和え | のガーリック ピーマンのナムル | 白菜とツナの中華風炒め 春菊と舞茸のおかか和え | シーフードマリネ サラダ | かに玉あんかけ さつま芋と南瓜のサラダ | 豚大根 くるみ味噌 |
| 12月28日 ホキ西京焼き | 12月29日 豚肉みそ煮込み | 12月30日 バサのガーリック焼 | 12月31日 年越しそば | | | |
| | | | | | | |
| 味付けインゲン ツナとほうれん草 | 蓮根とツナの炒め物 白菜とリンゴの甘酢和え | 卵の花 葱めた | 鶏肉里芋の煮物 春菊と柿サラダ | | | |



Forever Love Xjapan

もう独りで歩けない時代の風が強すぎて
 Ah 傷つくことなんて慣れたはずだけど今は
 Ah このまま抱きしめて濡れるままの心を
 変わり続けるこの時代に変わらぬ愛があるなら
 Will you hold my heart 涙 受け止めて
 でも壊れそうな All my heart
 For ever Love For ever Dream
 溢れる想いだけが激しく、切なく時代を 埋め 尽くす
 Oh Tell me why
 All see is blue in my heart

* 仕入れによりメニューが変更になる場合があります
 ソレアード戸田 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ー**
 * 仕入れによりメニューが変更になる場合があります

平成の BOY 's シリーズ お楽しみくださいませ

ソレアード戸田 ohana