ソレアード新白岡

2020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 かき揚げ丼 652kcal 蓮根のそぼろ煮 小松菜のごま和え	3 メバルの野菜あんかけ 594kcal 切り干し大根の煮物 もやしのクルミ和え	4 八幡巻 595kcal かぼちゃの煮物 きゅうりと木耳の酢の物	5 お好み焼きを作りましょう！ 	6 鰆の幽庵焼き 513kcal 大根と海老の煮物 水菜のカニカマ和え
9 肉豆腐 628kcal キャベツとウインナーの炒め物 いんげんのごま和え	10 白菜のミルフィーユ鍋 644kcal さつまいものレモン煮 マカロニサラダ	11 さばの味噌煮 574kcal きんぴらごぼう 大根サラダ	12 牛肉の赤ワイン煮 708kcal ほうれん草のソテー ショートパスタのジェノバサラダ	13 メバルの揚げ煮つけ 598kcal 里芋のイカ煮物 春菊のポン酢和え
16 チキンカレー 681kcal 海老とブロッコリーのサラダ ジャーマンポテト	17 ボランティアさんによる そば打ち 蕎麦 天ぷら 和え物	18 鶏肉の山椒焼き 554kcal 大根と竹輪の煮物 白菜のなめ茸和え	19 肉うどん 501kcal 厚揚げの煮物・温泉卵 きのこの炒り煮	20 ささみのチーズパン粉焼き 613kcal 野菜のトマト煮 タラモサラダ
23 福岡だよ！ ソレアード メニューは当日のお楽しみ！ 	24 鰆の粕漬け 634kcal 五目御飯 豆腐のあんかけ	25 会津郷土料理 こづゆ 645kcal ぶり大根・にらと白菜の炒め物 福島名物 味噌かんぷら	26 かれいのあんかけ 587kcal 高野豆腐の煮物 ほうれん草の海苔和え	27 白身魚フライ 610kcal 炒り鶏 白菜のおかか和え
30 きつねうどん 529kcal 豚バラと里芋の煮物 春菊のしらす和え	早口言葉	京の生鱒、奈良生まな鰹、生米生麦生卵 きょうのなまだら、ならなままながつお、なまごめなまむぎなまたまご 赤除雪車　黄除雪車　茶除雪車 あかじょせつしゃ　きじょせつしゃ　ちゃじょせつしゃ		

クリームシチューは日本にしかない

クリームシチューの普及

　クリームシチューはホワイトシチューとも呼ばれ、日本では単にシチューという場合はこの料理を指すことが多いです。1924年に『滋味に富める家庭向西洋料理』にて、牛乳と小麦粉を加えたシチューが紹介されたのが始まりとされます。

　その後、1966年にハウス食品から発売された粉末ルウ「クリームシチューミクス」が大ヒット商品となり、一気に日本の家庭に普及しだし、学校給食でもクリームシチューが提供されるようになります。

　クリームシチューはパン派かライス派かで分かれやすい料理ですが、少なくともハウス食品の「クリームシチューミクス」は、ごはんに合うシチューを目指して開発されたという経緯があります。

　ちなみにクリームシチューという単語も日本生まれです。

※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