

2023年 9 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
8月27日	8月28日	8月29日	8月30日	8月31日	9月1日	9月2日
けんちんうどん	赤魚の味噌マヨ焼き	鶏肉のソティ	鯖の粕漬け	豚肉の照り焼き	ホッケのマスタード焼き	鶏肉の照り焼き
						
メルルーサホイル焼き 卵の花	冷たい冬瓜 オクラの鶏肉サラダ	つるむらさきシラス和え フルーツ	茄子とオクラ煮浸し ほうれん草辛子和え	アスパラソティ 長芋サラダ	里芋の炊き合わせ ツナとトマトの納豆和え	五目豆煮 菜の花のおかか和え
9月3日	9月4日	9月5日	9月6日	9月7日	9月8日	9月9日
鯖の葱味噌焼き	豚肉のスタミナ炒め	鯖の南部焼き	鶏むね肉の粕漬け	秋刀魚の塩焼き	豚肉の鯨焼き	鯖の塩焼き
						
厚揚げの煮物 マカロニサラダ	切干大根の煮物 卵豆腐	冷製冬瓜煮 モロヘイヤとトマトポン酢和え	厚揚げそぼろ煮 エノキと人参の中華風サラダ	茄子と茸のジブリ煮 胡瓜彩り酢の物	蓮根とさつま芋の甘酢煮 青梗菜の生姜和え	キンピラ牛蒡 菜の花の和え物
9月10日	9月11日	9月12日	9月13日	9月14日	9月15日	9月16日
鶏むね肉の粕漬け	赤魚の煮付け	カレーライス	石狩風茸と牛蒡カレー炒め	とんかつ	太刀魚の香味醤油焼き	鶏肉の照り焼き
						
ほうれん草のお浸し 和風ポテトサラダ	切昆布の煮物 水菜と蒲鉾の塩昆布和え	茸のソティ コールスローサラダ	青梗菜のおかか和え フルーツヨーグルト	ホウレンソウとコーンのソテー 大根と胡瓜の和風サラダ	長芋とオクラの含め煮 カイワレ大根のわさびサラダ	キャベツの煮浸し インゲンの和え物
9月17日	9月18日	9月19日	9月20日	9月21日	9月22日	9月23日
鯖のマヨネーズ焼き	八幡巻き	メバルのアクアパッツァ	麻婆豆腐	鯖の蒲焼	鶏もも肉のレモン醤油ソテー	メルルーサのマヨネーズ焼き
						
冬瓜の煮物 モヤシの胡麻酢和え	茄子と茸治郎煮 青梗菜とエノキのお浸し	アスパラのアンチョビ タラモサラダ	冬瓜オクラあん 木耳とモヤシのナムル	茄子の南蛮漬け大場風味 ワカメ酢の物	梅のスパサラダ インゲン胡麻和え	竹輪のひじき煮 ささみの和え物
9月24日	9月25日	9月26日	9月27日	9月28日	9月29日	9月30日
豚テキ	赤魚のホイル焼き	鶏のから揚げ	豚の韓国風煮付け	豚肉の梅風味焼き	鶏肉と茸の月見うどん	シルバーのカレー醤油焼き
						
切昆布の煮物 菜の花の和え物	けんちん汁 卵の花	ラタトゥイユ風 茸の柚子ポン酢和え	フロッコリーの旨塩 ツナとマカロニのサラダ	冬瓜のあんかけ 青梗菜のポン酢和え	里芋の柚子味噌焼き オクラの梅和え	ひじきの煮物 白菜と舞茸のピリ辛お浸し

LET'S GROOVE - THE BEST OF EARTH WIND & FIRE



September

Do you remember
the 21st night of september
love was changing
the mids of Pretender
while chasing the douds away

EARTH WIND & FIRE

* 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イ

* 仕入れによりメニューが変更になる場合があります

サー勇氣をもって歩きだそう

ソレアード戸田 ohana