



2024年 6 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
5月26日	5月27日	5月28日	5月29日	5月30日	5月31日	6月1日
牛肉柳川風  小松菜竹輪の煮浸し 鶏肉と春雨の中華和え	豚肉とキャベツのピリ辛炒め  焼き豆腐と駒鯛の煮物 木耳と胡瓜の和え物	鮭の葱塩バター焼き  春野菜の炒めもの レタス莖の和え物	鯉のタタキ  新じゃが甘辛ソテー 豆のミックスサラダ	和風ネギトロハンバーグ  福子香 蕪の煮物 ブロッコリーサラダ	酢豚  大根中華煮 春雨サラダ	牛すき煮  豚肉ポテトおかか和え つくね甘酢餡かけ
6月2日	6月3日	6月4日	6月5日	6月6日	6月7日	6月8日
にしん甘辛煮  竹輪煮物 五目揚げ豆腐	シーフードカレー  中華風トマトと卵炒め物 モロヘイヤとコーンの電子和え	赤魚西京焼き  春雨と豚肉の煮物 枝豆ポテト	煮込みハンバーグ  菜の花の胡麻和え フルーツヨーグルト	親子丼  トマトと胡瓜のマリネ 竹輪ピーマンカレー炒め	ミックスフライ  茄子の揚げたし 彩野菜のツナサラダ	白身魚タルタルソース  合鴨スモーク 大根しその煮物
6月9日	6月10日	6月11日	6月12日	6月13日	6月14日	6月15日
豚肉と玉ねぎ味噌仕立て  大豆チリメン 高野豆腐含め煮	豚肉と夏野菜のソテー  冬瓜と薄葛煮 つるむらさきのナムル	太刀魚の蒲焼  アスバラガスの胡麻クリーム モロヘイヤのさっぱり	メロン・マンゴー  梅梅鶏風冷うどん 新玉ねぎ酢味噌	麦飯ネギトロ丼  冬瓜と豚肉煮物 トロロ辛	稲荷ずし  鶏肉の治部煮 オクラと典の酢物	豚肉の生姜風味  厚焼き玉子 高菜チリメン
6月16日	6月17日	6月18日	6月19日	6月20日	6月21日	6月22日
いわし紀州煮  がんもの煮物 鶏肉黒酢風味	鶏肉トマト煮  アスパラとじゃが芋ソテー 明太子スパサラダ	天満屋スペシャルランチ 	アクアパッツァ  ズッキーニとじゃが芋 ピーズサラダ	酢鶏  切干大根のピリ辛煮 春雨サラダ	鯖の塩焼き  冬瓜の海老あんかけ 蛸とオクラ葱醤油	豆腐中華あん  鯖の塩焼き オクラと湯菜のお浸し
6月23日	6月24日	6月25日	6月26日	6月27日	6月28日	6月29日
麻婆茄子  海老まかにサラダ 鶏さつま揚げ	ホッケのマスタード焼き  海老団子の煮物 マカロニサラダ	豚の韓国風つけ焼き  味噌キムチ煮込み大根 やみつぎきゅうり	ロールキャベツトマト煮  ベーコンと夏野菜の炒め物 アスパラと新玉ねぎ	ウナギスパシャル  豚肉と大根 モロヘイヤお浸し	パサの甘酢餡かけ  青梗菜と海老の中華風 春巻き	肉じゃが  ほうれん草ベーコン ささみ梅肉和え
6月30日	<p>晴れたらいいね 作詞・作曲 吉田美和</p> <p>山へ行こう次の日曜 昔みたいに雨が降れば 川底に沈む橋越えて 胸まで草分けぐんぐん進む背中を おいかけていた 見失わない様に 抱えられ 渡った小川 今はひらり飛び越えられる 一緒に行こうよ</p> <p>こくわ の実また探ってね かなり 頼れるナビになるよ</p>  					
 牛蒡サラダ 大根しその煮物	<p>* 仕入れによりメニューが変更になる場合があります</p> <p>ソレアド戸田 ショートステイ・デイサービス</p> <p>☎048-449-4807 FAX048-449-4806 スペシャルランチデイ</p> <p>* 仕入れによりメニューが変更になる場合があります</p>					
<p>昭和歌謡 歌姫シリーズ お楽しみくださいませ</p> <p>ソレアド戸田 ohana</p>						