



ランチメニュー



月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日
			1 バサの味噌バター焼き  558kcal さつまいもの煮物 独活のサラダ	2 豚肉のハワイ風  708kcal ピーマンの揚げ浸し 菜種和え
5 端午の節句 こいのぼり寿司  冷製翡翠茄子 青梗菜のサラダ	6 豚丼  582kcal 鶏肉と筍の煮物 小松菜のサラダ	7 魚の西京焼き  501kcal 桜エビの煮物 せりの和え物	8 酢鶏  652kcal 切干大根の中華風煮 カニカマ彩りサラダ	9 鰯の甘酢あんかけ  583kcal 大根のそぼろ煮 長芋の梅肉和え
12 豆腐のハンバーグ  551kcal アスパラの炒め物 大根のサラダ	13 鰯のレモンバターソテー  535kcal じゃが芋のきんぴら カニカマサラダ	14 トマト豆カレー煮  603kcal 筍のソテー キャベツのしらす和え	15 鯖の韓国風漬け焼き  522kcal 南瓜の煮物 インゲンのささ身和え	16 鶏胸チーズ焼き  543kcal 蕪のソテー トマトサラダ
19 白身フライ  560kcal いんげんのソテー キャベツの和え物	20 鶏肉のビネガー煮  596kcal 冷製茄子 胡瓜の和風サラダ	21 メバルアクアパッツァ  516kcal 蕪の洋風煮浸し ポテトサラダ	22 豚肉の豆板醤焼き  698kcal 牛蒡のきんぴら さつまいものサラダ	23 ざるそば・天ぷら  574kcal 空豆の炊き合わせ 桜エビの和え物
26 豚しゃぶ  538kcal 焼き豆腐の煮物 春雨サラダ	27 鰯のバタポン焼き  598kcal 春野菜の炒め物 蕪の和え物	28 八幡巻  592kcal キャベツのトマト煮 豆のサラダ	29 太刀魚の蒲焼き  586kcal 蕪の煮物 空豆のサラダ	30 八宝菜  617kcal 大根の中華風煮 焼売

菖蒲湯



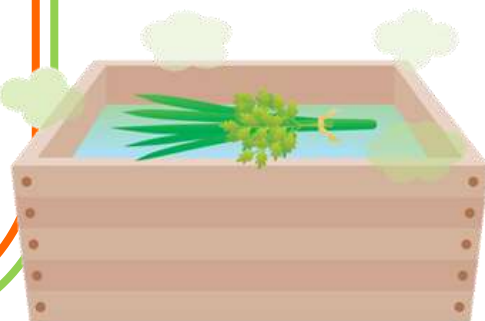
菖蒲は、昔から薬草として使われてきました。
良い香りを放つことから、邪気を祓う植物としても用いられています。
端午の節句は、元々厄病を祓う節句であることから、無病息災を願って菖蒲湯に入ります。

菖蒲を頭に巻くのはなぜ？

「頭に菖蒲を巻くと頭がよくなる」と言われています。頭に巻くことで邪気が入らなくなると言われていたり、血行が良くなると言われています。

※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