025年 11 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
10月26日	10月27日	10月28日	10月29日	10月30日	10月31日	11月1日
豚肉と木耳中華風	コロコロステーキ	鳥肉と南瓜のクリーム煮	赤魚の酒蒸し柚子胡椒	豚肉と茸のバター醤油炒め	鰤のカレーソティ	豚肉豆腐

豚肉と木耳中華風	コロコロステーキ	鳥肉と南瓜のクリーム煮	赤魚の酒蒸し柚子胡椒	豚肉と茸のバター醤油炒め	鰤のカレーソティ	豚肉豆腐
			1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	1300		
		27				
竹輪とじゃこの煮物	海老団子と根菜煮物	枝豆いり玉子焼き	鶏肉とピーマン	センマイの烹物	角瓜のいとこに	蟹カマサラダ
五目揚げ豆腐	蕪の梅和え	蕪と柚子皮甘酢漬け	さつま芋ご飯	マカロニサラダ	ほうれん草の和え物	鶏レバー煮
11月2日	11月3日	11月4日	11月5日	11月6日	11月7日	11月8日
メバルの塩焼き	栗ご飯	鮭のちゃんちゃん焼	酢鶏	茸天麩羅	ポークソティ	鯵みりん焼
A		The state of	The state of the s			
味付けインゲン	豚の生姜焼き	レンコンのきんぴら	蕪と海老の炊き合わせ	茸バター醤油炒め	こたきレンコンっずんだ 和	キャベツ洋風煮
ひじき煮	高野豆腐そぼろあん	春菊酢の物	和風ポテトサラダ	青梗菜のツナマヨ	白菜おかか和え	切り干し大根
11月9日	11月10日	11月11日	11月12日	11月13日	11月14日	11月15日
麻婆豆腐	ホキのカレーピカタ	牛蒡の柳川風卵とじ	太刀魚のパン粉焼	鶏肉茸うどん	鱈のホイル焼き	豚肉葱塩ソース
ALC: S	STA.	A STATE OF				
	hija		West			
カニカマサラダ	豆腐生姜炒め	ほうれん草のソティ	長芋の煮物	白菜の和え物	竹輪の煮物	ーロチキン
合鴨サラダ	洋ナシタルト	レタスの竹輪和え	胡瓜の和え物	木耳の和え物	南瓜と枝豆サラダ	タコ入り豆腐しんじょう
11月16日	11月17日	11月18日	11月19日	11月20日	11月21日	11月22日
鯖味噌煮	チキンカツカレー	魚のさっぱり鍋	海鮮バイキング	鯖の南蛮漬け	鶏肉と蕪のクリーム煮	シイラフライ
	A RELIAN	TO ST				
	10					
ジャガイモと人参煮物	高野豆腐の煮物	ひじきと大豆の煮もの	里芋と茸煮物	白菜と人参の甘酢炒め	まうれん草と舞茸の煮びたし	えびとポテトバター醤油
赤ずいきの酢の物	辛子醤油和え	リンゴのサラダ	茸尽くしの和え物	枝豆サラダ	豆苗の和え物	ザーサイと蒸し鶏
11月23日	11月24日	11月25日	11月26日	11月27日	11月28日	11月29日
豚肉生姜風味	メバルの西京焼き	チャシュー麺	バサのガーリックソティ	ポークソティおろしポン剤	鰤大根	鶏肉と春雨の中華和え
A STATE OF THE STA				(S) 200		
1						
インゲンピーナツ和	桜エビと長芋の煮物	オクラの煮物	茸のオイスターソース炒め	和風トマト煮込み	さつま芋の煮物	片口イワシ浅き

鶏そぼろ 11月30日

赤魚白醤油風味



レンコンの浅漬け 広島菜漬け



春雨和え物

ミートソース

新しい季節はなぜか切ない日々で 河原の道を自転車で走る君を追いかけて 思い出のレコードと大げさなエピソードを 疲れた肩にぶら下げて しかめつら まぶしそうに 同じセリフ、同じとき、思わず口にするだけで ありふれたこの魔法で作りあげたよ 誰も触れない 二人だけの国 君の手を離さないように 大きな力で空に浮かんだら るらら 宇宙の風に乗る

* 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

* 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