2024年 3月 メニュー ☆お気軽にご利用下さい！

食材の都合により献立が変更になることがあります

ご了承下さい

1日(金)
豚肉のみぞれがけ キャベツとわかめの味噌炒め ちらし寿司 フルーツ　汁物　漬物

4日(月)　うどんの日	5日(火)	6日(水)	7日(木)	8日(金)
豚肉のけんちんうどん 茄子と玉葱の炒め物 キャベツの柚子風味 フルーツ　漬物	魚のムニエル 和風ポテトサラダ ちくわと青菜の煮浸し フルーツ　ごはん　汁物　漬物	鶏肉のラタトゥイユ ピーマンと春雨のチャプチェ 白菜の柚子和え フルーツ　ごはん　汁物　漬物	魚のスイートチリソース 青菜と人参の白和え かぼちゃとがんもの煮物 フルーツ　ごはん　汁物　漬物	***お誕生日メニュー*** ***お楽しみに！*** **（主菜・　豚肉メニュー）**
11日(月)	12日(火)	13日(水)	14日(木)	15日(金)
魚のねぎみそ味 さつま芋とこんにゃくの煮物 青菜ともやしのナムル フルーツ　ごはん　汁物　漬物	春野菜とソーセージのポトフ 根菜のツナあえ 青菜の塩炒め フルーツ　ごはん　漬物	魚のチーズ焼き じゃが芋とベーコンの炒め物 ひじきと青菜の煮物 フルーツ　ごはん　汁物　漬物	豚肉とブロッコリーの煮物 ごぼうと人参のきんぴら キャベツとハムのサラダ フルーツ　ごはん　汁物　漬物	魚の香草焼き かぼちゃの小豆煮 青菜とさつま揚げのオイスター炒め フルーツ　ごはん　汁物　漬物
18日(月)	19日(火)	20日(水)春分の日	21日(木)牛肉の日	22日(金)
豚肉の団子和風ソース 煎り豆腐 青菜の胡麻和え フルーツ　ごはん　汁物　漬物	魚の山椒風味 青菜とえのきの煮浸し さつま芋とブロッコリーの和え物 フルーツ　ごはん　汁物　漬物	鶏肉と里芋の味噌煮 キャベツとわかめの炒め物 かぶの梅あえ フルーツ　青菜ごはん　汁物　漬物	牛肉と蓮根の炒め物 大根の煮物 白菜とのりのサラダ フルーツ　ごはん　汁物　漬物	鶏つくねの煮物 青菜の和え物 人参と白滝のカレー炒め フルーツ　ごはん　汁物　漬物
25日(月)	26日(火)	27日(水)カレーの日	28日(木)	29日(金)
魚の中華風煮 青菜と厚揚げの炒め物 ジャーマンポテト フルーツ　ごはん　汁物　漬物	鶏肉のマスタードソース キャベツの味噌和え 洋風五目煮 フルーツ　ごはん　汁物　漬物	キーマカレー 大根と人参の酢の物 ちくわと青菜の炒め物 フルーツ　ごはん　福神漬	鶏肉とかぶのトマト煮 白菜とひじきのごま味 さつま揚げとピーマンの炒め物 フルーツ　ごはん　汁物　漬物	魚と茄子の南蛮漬け 里芋と胡瓜の和え物 油揚げと青菜の煮浸し フルーツ　ごはん　汁物　漬物

お茶：コーヒー・紅茶・手作りお菓子 …… 実費（100円程度）

昼食　500円　要予約・キャンセルは午前10時まで　※ 10時以降のキャンセルの場合は 料金を頂きます

☎ 32－8323

次回の *お誕生日メニュー* は 4月8日(月)です　*お楽しみに！*