



2020年4月号/富岡版

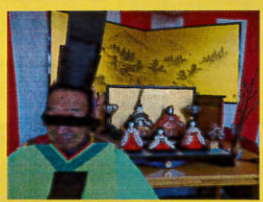


HAPPY BIRTHDAY



ひな祭り

顔出しパネルを作り写真を撮りました。
とても楽しまれました。



R2.3.24 社内研修「新型コロナウイルス・疥癬感染対策」



新型コロナウイルスの感染が拡大しているので不要不急の外出は自粛し、外出したらマスクの着用と手洗いうがい、こまめに消毒をし、今後も感染対策をしっかりとしていきたいです。



当施設のお食事
サービス（おやつ付）
は直営です！



きょうのおぜん

朝 食

昼 食

夕 食

3月14日の献立 朝食「いいこ菜飯と巣ごもり卵の食べ合わせがとても良かったです。」職員A



いいこ菜飯
巣ごもり卵
白菜のピーナッツ和え
ごま昆布佃煮
もやしと青ねぎのみそ汁



ご飯
蒸し魚の吉野酢かけ（シルバー）
コーンと春菊のサラダ
わかめと竹輪の酢の物
キャベツのゆかり漬け



ご飯
麻婆豆腐
鰯元と白滝のおかか煮
ほうれん草の柚子香和え
たくあん漬け

計1612kcal

3月15日の献立 夕食「蒸し鶏の辛子酢みそはピリ辛でとてもさっぱりしていました。」職員S



食パン・ジャム
オムレツ（チーズ）
小瓶のみそマヨネーズ和え
牛乳



ご飯
白身魚の幽庵焼き（サケ）
かぼちゃのカレーサラダ
油揚げのおろし和え
桜大根



ご飯
蒸し鶏の辛子酢みそ
切干大根の煮付
きゅうりとコーンのごまマヨ和え
パプリキュウ

計1791kcal

3月26日の献立 昼食「全体的に彩も良く、野菜とフルーツと主菜でバランスが良く美味しかったです。」職員K



ご飯
鯖のみそ煮
フロッキーのごまサラダ
なめたけ
五福と白玉麩のみそ汁



スパゲッティミートソース
ニワースサラダ
カクテルフルーツ



ご飯
豆腐の中国風くず煮
若竹煮
青菜のアーモンド和え
味なす漬け

計1826kcal

春の彼岸

お彼岸入り



のり巻きといなり寿司
きゃべつとハムの辛子和え
三色酢の物
しんじょうのお吸い物
手作りゼリー

春分の日



おはぎ
（あんこ、きなこ、黒ごま）
五目きんぴら
春菊のごま和え
あさりのみそ汁
もも缶

お彼岸明け



ご飯
精進揚げ
（茄子、竹の子、南瓜、たらの芽）
冬瓜の吉野煮
椎茸のごま酢和え
豆腐のすまし汁

ひな祭り



お花まつり寿司
トマトとささ身の和え物
胡瓜の漬物
えびつみれのお吸い物
マンゴー缶
ひな祭りゼリー

季節メニュー



桜ごはん
ポテトサラダ
うどんの酢の物
うしお汁

今日のおやつ



レアチーズケーキ

