



2020年6月号/富岡版



HAPPY BIRTHDAY



こどもの日

職員手作りの鎧をきて写真を撮りました。
皆さんとても喜ばれていました。



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

5月1日の献立 昼食「色々な夏野菜が入っていて、とてもさっぱり美味しかったです。」 職員K

ご飯
さつまいもの煮付
ほうれん草のピーナツ和え
ふりかけ
豆腐とおぎのみぞ汁

ご飯
シューマイ(肉・海鮮)
切干大根の煮付
夏野菜のおろし和え
小松菜とえのきの二色浸し

ご飯
シーフードカレー
グリーンサラダ
パイン缶詰

計1839kcal

5月13日の献立 夕食「角揚げと挽肉のカレー煮は食欲の進む味付けで、暑くなってきた今にぴったりでした。」 職員T

食パン
目玉焼き
グリーンアスパラのサラダ
トマトスープ

ご飯
かれいの南蛮漬け
わかめと竹輪の酢の物
オイスターソース和え
青菜のアーモンド和え

ご飯
角揚げと挽肉のカレー煮
大根のオーロラサラダ
小松菜とえのきの煮浸し
しば漬け

計1602kcal

5月21日の献立 昼食「パスタ麺が柔らかくてミートソースと良く絡み、食べやすかったです。」 職員A

ご飯
さつまいもの煮付
トマトと貝割れの和え物
減塩梅干し
玉葱とわかめのみぞ汁

スパゲッティミートソース
野菜サラダ(チーズ)
ポテト煮

ご飯
焼き豆腐の鶏みそあんかけ
キャベツと白ずのナムル
青菜のアーモンド和え
胡瓜としょうがの即席漬け

計1808kcal

5月26日の献立 昼食「柳川丼の牛肉が柔らかく、味つけも濃くなくてご飯に合わせて美味しかったです。」 職員A

ご飯
いり卵
竹輪ともやしの梅肉和え
あさり山菜
きゃべつと白玉麩のみぞ汁

牛肉とごぼうの柳川丼
えのきとトマトの土佐酢
春キャベツと油揚げのごま和え
春菊の清汁

ご飯
和風ムニエル(サケ)
ポテト煮
オクラのわさび醤油和え
桜大根

計1766kcal

憲法記念日

こどもの日



母の日

竹の子ご飯
さわらの山椒焼き
三色和え
けんちん汁

ふくさ寿司
中華ちまき
胡瓜と白ずの酢の物
マンゴー缶
菜の花の清汁
かしわ餅

山菜おこわ
義経焼き(豚ロース)
切干大根の煮付
酢醤油和え

今日のおやつ



ピーナツ入り蒸しパン



小豆ロールケーキ



手作り羊羹(白あん)

