



## 2021年2月号/富岡版



### おたんじょうび おめでとう!!



## 福笑い

みんなで声を掛け合いながら行い、色々な顔ができあがりました。できた顔を見せ合い大いに盛り上がりました。



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

1月1日の献立 朝食「焼き魚の塩加減が丁度よく、清汁との相性が抜群でした。」 職員M



ゆかりご飯  
白身魚の幽庵焼き  
数の子・寿かまぼこ  
ほうれん草のごま和え  
紅白なます  
春菊の清汁



ご飯  
松風焼き  
結びかまぼこ(鱈)イクラのせ  
お煮メ(彩りしんじょう)  
えのきとカニカマの土佐酢  
むらくも汁



ご飯  
魚の生巻煮  
伊達巻き  
きんぴらごぼう  
紅白なます  
大根と大根葉のみそ汁

計1829kcal

1月2日の献立 昼食「散らし寿司はイクラと数の子が入っていてとても豪華で彩りもよく、美味しかったです。」 職員K



ご飯  
いこみ高野  
レタス和え物  
紅白なます  
柔らか黒豆  
きゃべつと白玉蕨のみそ汁



散らし寿司(イクラ)  
胡瓜と白すの酢の物  
伊達巻き  
うしお汁



ご飯  
すき焼き風煮  
マカロニサラダ  
青菜のお浸し  
昆布巻き  
たくあん漬汁

計1836kcal

1月3日の献立 朝食「お正月らしいメニューでした。麦ごはんとてもよく合い、ご飯がすすみました。」 職員K



麦ごはん  
白身魚の西京焼き  
とろろ芋  
ほうれん草のごま和え  
伊達巻き  
豆腐とねぎのみそ汁



ご飯  
ふくさ焼き(鶏肉)  
かぼちゃの含め煮  
三色和え  
白菜漬汁



ご飯  
豚しゃぶ  
栗きんとん  
紅白なます  
伊達巻き  
菜の花の清汁

計1882kcal

成人の日

小正月

七草



お赤飯  
マグロのたたき  
かぼちゃの含め煮  
ほうれん草のピーナツ和え  
かす汁



五目寿司  
春兩とハムの酢の物  
わかめの即席漬汁  
お雑煮



七草がゆ

今日のおやつ

季節メニュー



紅白まんじゅう



手作り羊羹(菜)



手作りプリン



けんちん汁



豚汁風煮物

