



2021年3月号/富岡版



HAPPY BIRTHDAY



お節分

職員が鬼に扮して豆まきを行い、邪気を払いました。ゲームや歌を歌ったりなど、とても楽しまれました。

おにぎり
ふんばうち!!



当施設のお食事
サービス（おやつ付）
は直営です！



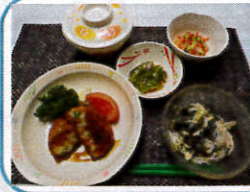
きょうのおぜん

朝食

2月6日の献立 朝食「豆腐がすごくふわふわしており、利用者様は食べやすかったと思います。」 職員K



ゆかりご飯
豆腐のしんじょうの含め煮
青菜のお浸し
あみの佃煮
白菜と白玉糰のみぞ汁



ご飯
コロケ(野菜)
春兩入りワカメサラダ
三色生酢
ピーマンの甘酢漬



ご飯
和風ムニエル(鮭)
一口がんとかぶの煮浸し
かにと胡瓜の酢の物
しその実漬

計1745kcal

2月14日の献立 昼食「三宝菜はご飯に合う味付けで、すごくご飯が進みました。」 職員K



食パン・ジャム
スクランブルエッグ
もやしとハムのナムル
牛乳



ご飯
豚肉しめじ白菜の三宝菜
車麩とかぶの煮浸し
小板のわさび醤油和え
たくあん漬



ご飯
さわらの山椒焼き
もやしと錦糸のソテー
大根のオーロラサラダ
味なす漬

計1667kcal

2月16日の献立 昼食「オムライスの見た目も彩りも良く、ケチャップライスの味付けも丁度良かったです。」 職員K



ご飯
納豆
胡瓜のごま酢和え
しそひじき
きゃべつと油揚げのみぞ汁



とろっとオムライス
ジュリアンサラダ
わかめスープ
洋梨缶



ご飯
焼魚(甘塩サケ)
きんぴらごぼう
小松菜のごま和え
しその実漬

計1747kcal

2月18日の献立 朝食「シシャモの甘露煮は大根おろしと食べるとすごくいさっぱりしていて美味しかったです。」 職員I



ご飯
シシャモの甘露煮
フロッコリーのごまサラダ
金山寺みそ
小松菜と椎茸のみぞ汁



焼きそば
いか燻製のサラダ
コンソメスープ(玉葱)



ご飯
麻婆豆腐
きのこのワイン炒め
胡瓜とわかめの酢の物
たくあん漬

計1637kcal

節分



憲方巻
いわしの柚子味噌煮
レタスの酢の物
白菜としめじの早煮
春菊の清汁
節分たまごボーロ

建国記念日



五目寿司
お煮メ(高野豆腐)
青菜のアーモンド和え
菜の花のお吸い物

天皇の誕生日



お赤飯
蒸し魚の吉野酢かけ
小松菜とハムの炒り煮
油揚げともやしのごま和え
しば漬

バレンタインデー



手作りチョコケーキ



今日のおやつ



ショートケーキ



手作りカステラ



手作りゼリー(抹茶)

