



## 2021年4月号/富岡版



### おたんじょうび おめでとう!



### ひな祭り

お雛様とお内裏様の顔出しパネルで写真を撮りました。とても楽しまれました。



Good!



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22日の献立 昼食「ネギトロ丼はつまがアクセントになって歯ごたえもあり、美味しかったです。」 職員N



ご飯  
がんものおろし煮  
もやしの朝鮮和え  
しそひじき  
えのきとわかめのみそ汁



ネギトロ丼  
小松菜としめじの炒め物  
花魁と絹さやのすまし汁  
バナナ



ご飯  
ミートローフ  
白菜とあさりの早煮  
梅冷や奴  
青菜の柚子浸し

計1799kcal

3月25日の献立 昼食「パスタの麺が柔らかく感じましたが、利用者様には丁度いい硬さだと思いました。」 職員A



ご飯  
鯖のみそ煮  
フロココリーのごまサラダ  
なめたけ  
玉葱と白玉麩のみそ汁



スパゲッティミートソース  
ニソワースサラダ  
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

お屋のみミキサー食の検食も行っています。

「それぞれしっかり味がついていて美味しかったです。ご飯の硬さもとてもたべやすかったです。」 職員I



焼肉丼  
マカロニとチーズのサラダ  
小松菜と椎茸のみそ汁



全粥  
ムニエル(タルタルソース)  
レタスの和え物(チーズ)  
ポタージュ(パンフキン)  
たくあん



五目うどん  
中華風和え物  
手作りコーヒゼリー

## お彼岸の入り



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



おはぎ(3種)  
五目きんぴら  
春菊のごま和え  
あさりのみそ汁  
もも缶



ご飯  
精神揚げ  
(茄子、南瓜、竹の子、せらの芽)  
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  
ひなあられ



手作りホワイトプリン



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



フッシュド/エル



手作りカステラ



手作り羊羹(抹茶)



手作りゼリー(ぶどう)

季節メニューでは  
生うど、生ふき、竹の子、  
たらの芽などの食材を使用  
しています。

