

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6日の献立 昼食「ためきうどんのつゆの濃さも丁度良く、麺もモチモチで美味しかったです。」 職員O



ご飯
焼魚(もうか韓国風)
ほうれん草のサラダ
金山寺みそ
五巻と白玉糰子のみそ汁



ためきうどん
焼き豚入り中華風和え物
デザートムース(パイン)



ご飯
ふくさ焼き(鶏肉)
ポテトの炒り煮
辛子和え
かき菜のお浸し

計1689kcal

5月7日の献立 昼食「カツの柔らかさと卵の味付け共に食べやすく、美味しかったです。」 職員M



ご飯
高野豆腐と筍の煮付
なめことの三色和え
ごま昆布佃煮
もやしとにらのみそ汁



卵カツ丼
中華風サラダ
キャベツの辛子醤油あえ
えのきと小葱の清汁



ご飯
サバの野菜あんかけ
ツナとセロリの和え物
豚元と白滝のおかか煮
大根の即席漬け

計1818kcal

5月8日の献立 夕食「角揚げのふんわりとした食感がカレーとマッチしていてご飯がすすみました。」 職員K



ご飯
目玉焼き
グリーンアスパラのサラダ
野菜漬
大根と油揚げのみそ汁



焼きそばパン
ツナサラダ
いかの中国風酢の物



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

計1640kcal

5月9日の献立 夕食「麻婆なすはご飯によく合い、ベーコンと里芋のバター煮も美味しかったです。」 職員K



ご飯
納豆
ほうれん草のごま和え
減塩梅干し
豆腐とねぎのみそ汁



ご飯
かれの両蜜漬け
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
麻婆なす
ベーコンと里芋の醤油バター煮
えのきとカニカマの土佐酢
オクラのお浸し

計1705kcal

5月3日 憲法記念の日

5月5日 子供の日

5月12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
胡瓜と白すの酢の物
マンゴー缶
菜の花の清汁



山菜おこわ
蕨餅焼き
切干大根の煮付
酢醤油和え
しば漬



Wellness Terrace
ウェルネステラス

新聞

2024年6月号/富岡版



HAPPY BIRTHDAY



子どもの日 & 母の日

男性に手作り兜の衣装で、女性は花束を持っていただき
写真撮影を行いました。楽しんでおりました。

