

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

6月4日の献立 昼食「炊き込みご飯はほたてが沢山入っており、味に深みがあって美味しかったです。」 職員O

ご飯
あじのごぶ煮
青菜のアーモンド和え
減塩梅干し

ほたての炊き込みご飯
冷し豚しゃぶ
きのこのさつと煮
春菊の清汁

ご飯
卵とほうれん草の炒め物
キャベツと隠元の炒り煮
オクラのお浸し
パリキュウ

計1690kcal

6月5日の献立 昼食「いわしの柚子みそ煮は魚にしっかり味がついていてご飯と良く合いました。」 職員U

ご飯
ウイナーソーテー
ほうれん草のサラダ
しその実漬汁

ご飯
いわしの柚子みそ煮
もやしとさやのナムル
だし巻たまご
桜大根

ご飯
鶏肉と野菜のみそ炒め
トマトのサラダ
煮豆(白花)

計1640kcal

6月6日の献立 夕食「鶏肉のパフリカ焼きは彩も良く、とてもいい味付けで美味しかったです。」 職員S

ご飯
煮魚(メバル)
カニサラダ
たいみそ

焼きそば
五色生酢
ほうれん草のごま和え
みかん缶

ご飯
鶏肉のパフリカ焼き
ひじきと油揚げの煮物
友禅漬汁

計1728kcal

6月8日の献立 昼食「鶏肉の利休焼きはお肉が柔らかく、味もしっかりついていてご飯がすすみました。」 職員O

ワカメご飯
目玉焼き
ほうれん草のお浸し
金山寺みそ
もやしと油揚げのみそ汁

ご飯
鶏肉の利休焼き
ごぼうの土佐煮
スパゲティサラダ
たくあん漬汁

ご飯
中国風蒸し魚(シルバー)
里芋の含め煮
コーンの酢の物
桜大根

計1677kcal

6月16日 父の日

季節メニュー

お赤飯
さわらの山椒焼き
きんぴらごぼう
野菜の中華和え
あさりのみそ汁

そうめん
ツナとキャベツの和え物
手作り杏仁豆腐

冷し中華
かぼちゃのカレーサラダ
もやしの冷伴

2024年7月号/富岡版

HAPPY BIRTHDAY

あじさい

あじさいを持って写真を撮りました。