

						2月16日(日)
朝						ごはん 豚じゃが すまし汁 ふりかけ(かつお)
昼		真寿会では、2月21日に「冬のおやつバイキング」を予定しています。				ごはん さわらの漬け焼き いかと里芋の煮物 フルーツ缶(マンゴー) 味噌汁
夕		「チョコ羊羹」は、羊羹を作る際 チョコレートも一緒に入れた、 お茶にもコーヒーにも合う 和洋折衷のおやつです。				スイスロール
おやつ		「紅茶のトライフル」は イギリス発祥のおやつで、 スポンジケーキとクリーム、果物を使った パフェのようなおやつです。 (今回は果物の代わりに、苺味、抹茶味の ババロアを使う予定です) 利用者様と一緒に作って、楽しんでいただく 予定です。				ごはん 鶏肉のバター醤油ソース 大根の炒め煮 きゅうりの酢の物 フルーツ(パイン)
夕						

	2月17日(月)	2月18日(火)	2月19日(水)	2月20日(木)	2月21日(金)	2月22日(土)	2月23日(日)
朝	芋粥 大豆五目煮 フルーツ缶(洋梨)	ごはん ツナと野菜の炒め煮 すまし汁 ふりかけ(のりたま)	あんぱん ベーコンと野菜のソテー 牛乳 フルーツ(りんご)	かに雑炊 がんもの含め煮 フルーツ缶(洋梨)	卵雑炊 白菜の煮浸し 香の物(きざみつぼ漬)	チョコパン ジャーマンポテト 牛乳 フルーツ缶(白桃)	ごはん 炒り豆腐 すまし汁 ふりかけ(かつお)
昼	ごはん 豚肉と大根の和風ソテー ひじきの炒り煮 フルーツ缶(りんご) 味噌汁	ごはん 金目鯛の煮付け れんこん金平 フルーツ(オレンジ) 味噌汁	ごはん 鶏肉のクリームソース煮 ミモザサラダ フルーツ缶(白桃) コンソメスープ	ごはん あじの漬け焼き 豆腐の土佐煮 フルーツ缶(マンゴー) 味噌汁	ごはん ビーフシチュー キャベツのサラダ ヨーグルトデザート ピクルス	ごはん 白身魚のマスター焼き 金平ごぼう フルーツ缶(パイン) 味噌汁	ごはん 豚肉と野菜の甘辛炒め 二色和え フルーツ缶(黄桃) 味噌汁
おやつ	今川焼き	ペアクリームワッフル	ぶどうゼリー	ストロベリーカスタート・タルト	チョコレート羊羹 紅茶のトライフル 包まないワンタンスープ	黒糖饅頭	カステラ
夕	ごはん 赤魚の西京焼き なすの煮物 白菜のゆず醤油和え すまし汁	ごはん 豚肉と厚揚げのオイスター炒め 青梗菜と海老の旨煮 フルーツ缶(ミックス) カリフラワーの和え物	ごはん かれいの揚げびたし じゃが芋のカレー炒め 香の物(つぼ漬け) 豚汁	ごはん 豚肉の生姜焼き 冬瓜の信田煮 パンプキンサラダ フルーツ(パイン)	ごはん さばの煮付け 大根のさっぱり炒め しろなお浸し フルーツ(オレンジ)	ごはん 揚げ鶏の甘酢あんかけ ビーフン炒め ほうれん草とかにかの和え物 フルーツ缶(りんご)	ごはん 鮭のちゃんちゃん焼き 鶏肉と大根の煮物 フルーツ(キウイ) わかめ佃煮

	2月24日(月)	2月25日(火)	2月26日(水)	2月27日(木)	2月28日(金)	
朝	中華雑炊 ツナと野菜の甘辛炒め フルーツ缶(みかん)	ごはん 小松菜の煮浸し 味噌汁 ふりかけ(しそ)	クリームパン ウインナーと白菜のスープ煮 牛乳 フルーツ缶(白桃)	卵雑炊 五目大豆煮 フルーツ缶(洋梨)	かに雑炊 がんもの含め煮 フルーツカクテル	
昼	ごはん たらこと里芋の卵焼き ひじきの煮物 フルーツ(パイン) 味噌汁	そぼろ散らし寿司 切干大根の炒り煮 ほうれん草の胡麻和え すまし汁 お誕生日メニュー	炒飯 えびと厚揚げのオイスター炒め 杏仁フルーツ 白湯スープ	ごはん 鶏肉の玉葱ソース れんこんの甘辛炒め フルーツ缶(黄桃) 味噌汁	豚汁うどん 筑前煮 白菜のツナ和え フルーツ缶(りんご) リクエストメニュー	
おやつ	ウインナー蒸しパン	ティラミス	ドームケーキ(カスター)	洋梨のタルト	和のパンケーキ	
夕	ごはん 豚肉のねぎ塩炒め かぶと海老の煮物 きゅうりの生姜醤油和え 吉野汁	ごはん ほっけの漬け焼き じゃが芋の炒め煮 フルーツ缶(マンゴー) 白菜のドレッシング和え	メバルの照り煮 なすの肉味噌がけ 畑菜の和え物 フルーツ(オレンジ)	白身魚のみそマヨネーズ焼き 大根と豚肉の炒め煮 フルーツ(パイン) 香の物(青しその実漬け)	豚肉のゆず醤油炒め チャプチ フルーツ缶(マンゴー) きゅうりの塩昆布和え	

※献立は一部変更になる場合があります※