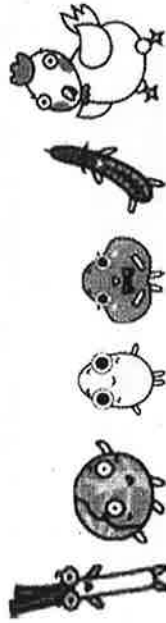


[かつら苑] 献立表

平成29年 3月20日 ~ 平成29年 3月26日

	3月20日 (月)	3月21日 (火)	3月22日 (水)	3月23日 (木)	3月24日 (金)	3月25日 (土)	3月26日 (日)
朝	米飯 150g 大根の味噌汁 うずら豆の煮豆 小付け ヤクルト65	米飯 150g キャベツの味噌汁 玉子焼き 白菜漬 牛乳	米飯 150g あおさの味噌汁 おかか和え 小付け 牛乳	米飯 150g かぼちゃの味噌汁 チンゲン菜の卵とじ 白菜漬 牛乳	米飯 150g さつま芋の味噌汁 炒めもの 小付け 牛乳	米飯 150g 白菜の味噌汁 小皿 白菜漬 牛乳	米飯 150g じゃが芋の味噌汁 キャベツのピーナッツ和え 梅干 牛乳
昼	米飯 150g 春のお楽しみ焼き さつまいものレモン煮 とりなべ風 フルーツ	米飯 150g チンジャオニユローウスイ おろし酢和え 鯛さうめん	焼き油揚げの変わりご飯 春野菜の天ぷら レーズンサラダ てっちり風	米飯 100g おからコロクケ 大根サラダ すいとん フルーツ	米飯 150g 焼き魚ラビゴットソースか ひじきと大豆の煮物 ピシソワーズ	米飯 150g 焼きそば きゅうりとわかめの酢のもの すりみ団子のすまし汁 フルーツ	米飯 150g 豚しゃぶのおろし添え 切干大根の煮付 根菜たっぷり味噌汁
夕	米飯 150g 八宝菜 五目生酢 豆腐と卵のぼかぼかスープ	米飯 150g 煮魚 茶碗蒸し 手作りおはぎ	米飯 100g 炊きあわせ1 ブロッコリーとりんごのご 白菜のスープ 徳山特製ミックスジュース	米飯 150g 鶏肉と栗の甘辛煮 カレー酢 フルーツ	米飯 150g ねぎ味噌焼き ほうれん草と豆腐のゴーヤ さつまいもの酢し和え	米飯 150g 煮魚 春菊のおかか煮 (付) アボカドのうざく フルーツ	米飯 150g 煮魚 春菊のおかか煮 (付) アボカドのうざく フルーツ



今週の水曜日(3月22日)は旬の県産産物の日です

新鮮な旬の地元産の農産物を食材とした料理を提供します！

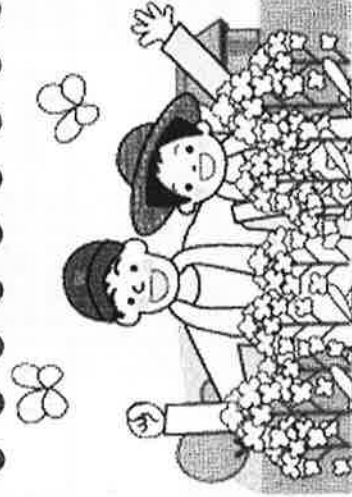
- 【休山産】・・・米(ひとめぼれ)
- 【長門産】・・・きゅうり、たまねぎ、さつま芋
小ネギ、キャベツ、春菊、大根
はなっこりー、若鶏むね肉、人参
- 【日置産】・・・醤油、味噌
- 【油谷産】・・・卵
- 【山口産】・・・木綿豆腐、焼豆腐、油揚げ、厚揚げ



今週の特製ミックスジュース

パイナップル・バナナ・ヨーグルト

が入っています！！



ぼたもち・おはぎ ~ 違いはあるの? ~

おはぎとぼたもち、実は同じもの。季節ごとに呼び名が変わります。

春 牡丹餅【ぼたもち】

牡丹の花が咲く季節、すなわち春の彼岸に神仏や先祖への供物とされた小豆餠の様子を牡丹の花に見立てた。

秋 御萩【おはぎ】

小豆餠の様子を秋の彼岸の時期に咲く萩の花に見立てた。なぜお彼岸におはぎを食べるのか？

邪気を払う小豆と貴重品のお米で
先祖や収穫をもたらす神々
(春: 植付・秋: 収穫期)への
祈願や感謝、供養の意を込め供えた。

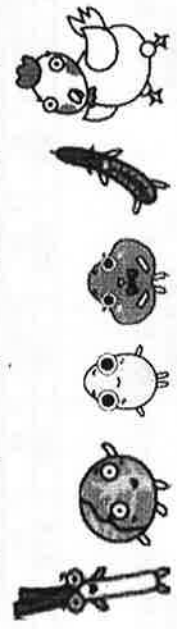


[かつら苑] 献立表

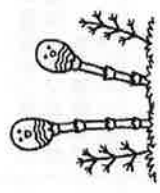
平成29年 3月20日 ~ 平成29年 3月26日

[老]全粥・特軟菜

	3月20日(月)	3月21日(火)	3月22日(水)	3月23日(木)	3月24日(金)	3月25日(土)	3月26日(日)
朝	全粥250g 大根の味噌汁 うずら豆の煮豆 小付け ヤクルト65	全粥250g キャベツの味噌汁 卵豆腐 小付け 牛乳	全粥250g あおさの味噌汁 煮物 小付け 牛乳	全粥250g かぼちやの味噌汁 チンゲン菜の卵とし 小付け 牛乳	全粥250g たまねぎの味噌汁 煮物 小付け 牛乳	全粥250g 白菜の味噌汁 冷奴 小付け 牛乳	全粥250g じゃが芋の味噌汁 煮物 小付け 牛乳
昼	全粥250g 春のお楽しみ焼き 小松菜のさっぱりサラダ とりなべ風 ヤクルト65	全粥250g チンジャオນユーロウスウ おろし和え 鯛そうめん	全粥250g ケチャップ煮 菜羹サラダ てっちり風	全粥250g おからハンバーグのあんか 大根のサラダ すいとん おやつ	全粥250g 魚のあんかけ ほうれん草のおろし和え ピシソウズ	全粥250g つくねのりんごソース煮 いろいろうきんぴら すりみ団子のすまし汁 フルーツ	全粥250g かぼちやがんも やわらか焼売のあんかけ 根菜たっぷり味噌汁
夕	全粥250g 八宝菜 アボカドのヨーグルトサラ 豆腐と卵のぼかぼかスープ	全粥250g ひすい豆腐の肉味噌かけ 春菊のお浸し(付) かぼちやの煮付	全粥250g 煮魚 茶碗蒸し 豆乳ムース小豆ソース	全粥250g 炊きあわせ1 フロココリーのごま和え 白菜のスープ 俄山特製ミックスジュース	全粥250g 鶏肉と栗の甘辛煮 菜種煮 フルーツ	全粥250g ねぎ味噌蒸し ほうれん草と豆腐のゴーヤ 卸し和え	全粥250g 煮魚 春菊のおかか煮(付) アボカドのうざく おやつ



豆乳ムース
小豆ソース



今週の水曜日(3月22日)は旬の県産産物の日です

新鮮な旬の地元産の農産物を食材とした料理を提供します！

【休み産】・・・米(ひとめぼれ)

【長門産】・・・きゅうり、たまねぎ、さつま芋
小ネギ、キャベツ、春菊、大根
はなっこりー、若鶏むね肉、人参

【日置産】・・・醤油、味噌

【油谷産】・・・卵

【山口産】・・・木綿豆腐、焼豆腐、油揚げ、厚揚げ

今週の特製ミックスジュース★

・パイナップル・バナナ・ヨーグルト

が入っています！！

