

4月の

行事献立

SEASON
LUNCH MENU

きずり逢花苑



4
火

行楽料理



- ◆ ご飯 ◆ ピクルス ◆ 卵とじ
- ◆ エビフライ(レモン・ブロッコリー付き)
- ◆ コンソメスープ(玉葱と人参)

8
土

長寿ごはんの日

- ◆ 十八穀米ごはん
- ◆ メバルの塩麹焼き(ししとう付き)
- ◆ じゃが芋の煮物
- ◆ 筍の酢味噌和え
- ◆ お吸い物(えのき)

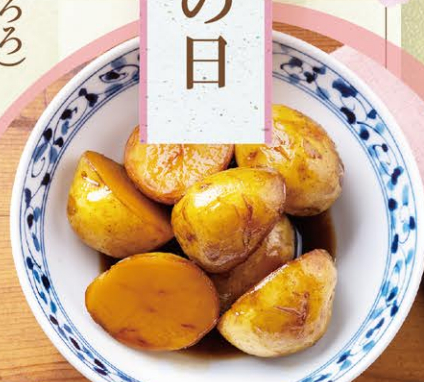
10
月

お誕生日献立

- ◆ 豆ご飯 ◆ 擬製豆腐あんかけ
- ◆ 桜ニンジン・刻み大葉
- ◆ さつまいもと昆布の煮物
- ◆ おろし大根 ◆ 味噌汁(しめじ)

18
火

長寿ごはんの日



- ◆ ご飯 ◆ お吸い物(とろろ)
- ◆ さわらの胡麻焼き(白花豆付き)
- ◆ 新じゃがいも煮物
- ◆ あさり小松菜辛子あえ

20
木

季節の日献立

- ◆ 春の散らし寿司
- ◆ 高野の卵とじ ◆ 赤だし(わかめ)
- ◆ イチゴフルーチェ(1/2イチゴのせ)

28
金

長寿ごはんの日

- ◆ 竹の子ごはん
- ◆ 玉葱とみつばのかき揚げ(山椒塩付き)
- ◆ 鶏と筍のわかめ煮柚子風味
- ◆ キヤベツのサラダ
- ◆ 味噌汁(花魁)



...写真はイメージです...