

写真はイメージです...

# 3月の行事献立

SEASON LUNCH MENU

きずり逢花苑



3金

ひなまつり



- ◆ ちらし寿司
- ◆ 菜の花のお浸し
- ◆ フルーツポンチ ◆ 具だくさん汁

8水

長寿ご飯の日

◆ ご飯

- ◆ 鶏の和風なすソースかけ
- ◆ 高野の卵とじ
- ◆ 青梗菜の辛子和え
- ◆ 野菜の豆乳スープ

9木

お誕生日会

- ◆ あさりの炊き込みご飯
- ◆ おからのハンバーグ
- ◆ 大根の味噌かけ
- ◆ ブロッコリーのピーナッツ和え
- ◆ お吸い物(手毬麩)

18土

長寿ご飯の日

- ◆ もち黒米ご飯
- ◆ 鶏の塩麴焼き(花人参・キヌサヤ付き)
- ◆ 小松菜とあさりの煮浸し
- ◆ アスパラマヨ和え
- ◆ 味噌汁(しめじ)

23木

季節の日献立

- ◆ 梅ちりご飯 ◆ えびの天ぷら
- ◆ 胡瓜の酢味噌和え
- ◆ お吸い物(花麩) ◆ メロン

28火

長寿ご飯の日

- ◆ 五目炊き込みご飯
- ◆ 鶏の梅肉焼き
- ◆ しらたきとピーマンの炒め物
- ◆ 卵豆腐あおのり
- ◆ 味噌汁(あさり)

