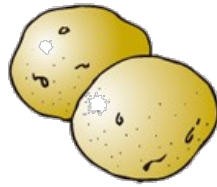


今月の menu 4月の献立

旬の食べ物 新じゃがいも



春に収穫されるじゃがいも。秋に収穫されるものと比べて皮が薄くてやわらかく、ビタミンCも多い。生で食べるとシャキシャキした食感を味わえる。

持ち帰り お弁当の ご案内



当日デイご利用された方限定
定期的にご利用の場合のみ
ごはん付 700円
おかずのみ 600円
5日前までにお申し込みください

月	火	水	木	金	土
2	3	4	5 	6	7
鮭の照り焼き 筑前煮 ほうれん草の お浸し	親子丼 さつまいも甘煮 キャベツの梅和え	和風ハンバーグ 里芋とキノコ 味噌煮 白菜の胡麻和え	豚しゃぶ じゃが芋の そぼろ煮 いんげんの胡麻 和え	アジの香味揚げ 大豆の五目煮 大根サラダ	いなりずし 鯖の西京焼き 紅白なます
9	10	11	12	13	14
鶏肉と卵の 甘酢煮 若竹煮 白菜のお浸し	鯖のホイル焼き 茄子の味噌炒め 小松菜の おかか和え	豚肉の甘辛炒め 大根とあげ の煮付け とろろ汁	きつねうどん 煮しめ 玉子焼き	鶏肉の 梅しそ巻き 里芋の煮付け 切干サラダ	肉団子甘酢 あんかけ さつまいも甘煮 もずくの酢の物
16	17	18	19	20 	21
ちらし寿司 アジの南蛮漬け 冷奴	煮込みハンバー グ かぼちゃ煮付け コールスロー サラダ	ぶりの照り焼き 筑前煮 紅白なます	鶏肉のチリ ソース風 切干煮つけ 白菜の胡麻和え	ぶり大根 ピーマンおかか 炒め ポテトサラダ	かに玉 大根と白菜の 煮付け キャベツの梅和え
23	24 	25	26	27	28
野菜オムレツ 大豆の五目煮 春雨サラダ	肉じゃが チンゲン菜と 厚揚げの煮浸し キャベツの梅和え	あんかけうどん 煮しめ 冷奴	鮭のムニエル タルタル ソース切干 煮つけ ほうれん草の お浸し	鶏チーズ焼き 若竹煮 とろろ汁	カレーライス 玉子焼き 甘酢和え
30					
揚げ鯖の あんかけ ひじき煮付け かぼちゃサラダ					

※献立は当日の仕入れ状況により変更になる場合があります。ご了承いただきますようお願い申し上げます。

※上記にごはんとみそ汁が付きます。

デイサービスセンターみねのさと www.minenosato.com

みねのさと

検索 

〒651-1302 神戸市北区藤原台中町2丁目2番3号 TEL 078-987-0128 FAX 078-987-0709