

◎ 朝晩はまだまだ冷え込みます。体調管理に気をつけましょう。

日	月	火	水	木	金	土
					1 <ul style="list-style-type: none"> つくねの照り煮 じゃが芋の炒め煮 おひたし * プリン	2 <ul style="list-style-type: none"> 桜ご飯 魚の塩麴焼 ミニ茶碗蒸し 切干大根の煮物 * お汁粉
3 お休	4 <ul style="list-style-type: none"> 煮魚 グラタン 酢の物 * わらび餅	5 <ul style="list-style-type: none"> カレー コールスローサラダ 煮物 * バナナケーキ	6 <ul style="list-style-type: none"> ピーマンの肉詰 煮物 おひたし * シューアイス	7 <ul style="list-style-type: none"> 鶏の味噌漬焼 煮物 おひたし * ストロベリームース	8 <ul style="list-style-type: none"> 焼魚 筑前煮 酢味噌和え * たこ焼	9 <ul style="list-style-type: none"> 豚カツ 煮物 ナポリタン * ヨーグルト
10 お休	11 <ul style="list-style-type: none"> ポークソテー 煮物 胡麻和え * マンゴープリン	12 <ul style="list-style-type: none"> 魚の黄味焼 春野菜の煮物 おひたし * 洋菓子	13 <ul style="list-style-type: none"> 鶏の照焼 野菜炒め おひたし * あんみつ	14 <ul style="list-style-type: none"> 煮魚 卵と春雨の炒め物 おひたし * 杏仁豆腐	15 <ul style="list-style-type: none"> 天麩羅 ひじきの煮物 酢の物 * スイートポテト	16 <ul style="list-style-type: none"> ハンバーグ 煮物 ポテトサラダ * 抹茶寒天
17 お休	18 <ul style="list-style-type: none"> 鮭の漬け焼 パスタサラダ おひたし * 紅茶のケーキ	19 <ul style="list-style-type: none"> 鶏のハーブ焼 煮物 トマトサラダ * コーヒーゼリー	20 <ul style="list-style-type: none"> 家常豆腐 ジャーマンポテト おひたし * プリン	21 <ul style="list-style-type: none"> 豚肉の生姜焼 切干大根の煮物 酢の物 * 和菓子	22 <ul style="list-style-type: none"> ポパイオムレツ 五目きんぴら 大学芋 * ブラマンジュ	23 <ul style="list-style-type: none"> よだれ鶏 煮浸し おひたし * チーズケーキ
24 お休	25 <ul style="list-style-type: none"> 麻婆春雨 煮物 おひたし * 桃のコンポート	26 <ul style="list-style-type: none"> ポークピカタ 茎若布の煮物 おひたし * わらび餅	27 <ul style="list-style-type: none"> 魚のムニエル 卵と木耳の酢炒め さつま芋の甘煮 * ショートケーキ	28 <ul style="list-style-type: none"> シーフードフライ 煮物 マカロニサラダ * 黒糖寒天	29 昭和の日 <ul style="list-style-type: none"> ミートローフ 煮物 南瓜サラダ * カルピスとクッキー	30 <ul style="list-style-type: none"> 煮魚 チャプチェ 酢の物 * フルーツゼリー

* 日頃、お気づきの点があれば、おっしゃってください。対応もご相談に応じます。