



祥水園 野原ダイニング献立表

2月



予定献立ですので、変更されることがあります。
予めご了承ください。

	日 1	月 2	火 3	水 4	木 5	金 6	土 7
風食	赤飯 開園記念 鯛の塩焼き 春菊のゴマ和え 紅白かまぼこ 赤だし(なめこ) きみしぐれ	ごはん 白身魚のフリッター ほうれん草のソテー ポテトサラダ みそ汁(南京・玉ねぎ)	縁起を担ぐ、恵方巻き お浸し いわしのつみれ汁 福豆  節分	三色丼 立春大吉 ナムル 味噌汁(キャベツ、油揚げ) 梅の花まんじゅう 	ごはん 春遠からじ、筍とよもぎ麩の田楽 人参きんぴら きゅうりとわかめのツナサラダ ミニうどん シンジャーティーゼリー	赤飯 地鎮祭 天ぷら(エビ、南瓜、茄子) 付)煮くろまめ 大根のそぼろあんかけ あげと卵の酢の物 赤だし(なめこ) 	がっつりカツ丼 里芋のホットクリームサラダ みそ汁(かぶら・油) 豆乳抹茶プリン
夕食	ごはん 豚肉のネギ炒め キャベツのこんぶ蒸し 三度豆の味噌和え 吸物(はんぺん)	ごはん すき焼き風煮 卵の花 もやしの四川風サラダ 若布スープ	麦ご飯 いわしのフライ わかめ芋 大豆サラダ 吸物(素麺・ねぎ) 鬼の顔まんじゅう	ごはん 筑前煮(里芋) ぜんまいの田舎煮 小松菜辛子和え すまし汁(マイタケ)	ごはん ピーマン肉詰め煮 キャベツの煮浸し もやしとハムの和え物 吸物(はんぺん)	ごはん 卵辛草焼き(フーヨーハイ) 白菜と豚肉の煮物 ほうれん草のツナサラダ 石狩汁	ごはん ぶり照焼き 長芋と鶏肉の煮付け きゅうりのごま酢和え 搔玉汁
風食	8 ごはん 大根といかのうま煮 だし巻き卵 小松菜の梅じゃこ和え 八宝汁	9 ごはん アボカドとハムのグラタン もやしとニラの醤油ソテー かにカマサラダ 味噌汁(シメジ、油あげ、若布)	10 わかめご飯 春の2色掻揚げ ジャガイモとパプリカの炒め物 キャベツゆかり和え 味噌汁(豆腐)	11 ごはん  鱈の塩焼き ごぼうと舞茸の当座煮 グリーンアスパラの梅和え 豚汁	12 ごはん かぼちゃと豚肉のらっきょう炒め 茄子の含め煮 チンゲン菜お浸し 水餃子	13 ごはん  ハートのココロック スバゲティナポリタン(小鉢) トマトサラダ ポタージュスープ バレンタイン ハートチョコ	14 バレンタイン!赤いハートカレー ブロッコリーサラダ チョコムース 
夕食	15 十五穀ひじきご飯 豚肉のおろし煮 五目煮豆 きゃべつの胡麻和え 味噌汁(わかめ、麩)	16 ごはん 高野豆腐含め煮(さといも) ひじきの五目煮 三度豆の味噌和え 吉野汁	17 ごはん 鶏照り焼き 大根の含め煮 きゅうりのごま酢和え みそ汁(白菜・サツマイモ)	18 ごはん  煮込みハンバーグ シメジのバター炒め みそマヨネーズ和え 吸物(素麺・ねぎ)	19 ごはん 大好評!鮭のマヨボンオイル焼き ふきのおかか和え ほうれん草の磯部和え 豚肉の粕汁	20 ごはん チンジャオロース かぼちゃのそぼろ煮 春菊としめじの和え物 ミニうどん	21 炊き込みごはん 鯖のみそ煮 さつま芋のつや煮 たこす ケンチン汁
風食	15 ごはん 塩麴の豚肉炒め 厚揚げの炊いたん ニラ玉スープ	16 卵とろ〜り親子丼 さやえんどうの酢味噌和え 味噌汁(大根・わかめ) 水ようかん	17 ごはん シャキシャキもやしハンバーグ ピーマン甘辛煮 マカロニサラダ さつま芋ポタージュ	18 ごはん かりかりチキンのきのこソース れんこんきんぴらs もすくときゅうりの酢の物 赤だし(なめこ)	19 ごはん  鮭の西京漬け あげとかぶの豆乳煮 小松菜ごま和え 沢煮わん	20 ごはん 牛肉とチンゲンサイの味噌炒め 里芋の煮物 吸物(卵豆腐)	21 みんな大好き!中華丼 3色ナムル 味噌汁(長葱と麩) オレンジゼリー
夕食	ごはん カレイのムニエル じゃが芋の洋風煮 三度豆の卵サラダ キャベツの塩麴スープ	16 ごはん  ぶり大根 もやしソテー 白菜のゴママヨサラダ じゃがいもカレーポタージュ	17 ごはん 鱈ムニエル マーボ春雨 ハムじゃがサラダ キノコ卵スープ	18 ごはん しめじご飯 おふくろの味肉じゃが なすの味噌かけ キャベツオカカ和え すいとん	19 15穀米 豚しょうが焼き ブロッコリーのコンソメ煮 白菜サラダ 粕汁	20 ごはん 赤魚の煮付け じゃが豚大豆 温野菜サラダ みそ汁(玉・ふ・油)	21 ごはん  エビグラタン かぶの洋風煮 豆腐サラダ かぼちゃポタージュ
風食	22 ごはん 焼き鯖の水菜のセマスタート風味 ごぼうとふきの炊いたん 白和え(ひじき) みそ汁(南京・さつまいも)	23 青菜おにぎり 冬のなごりおでん きんぴらごぼう 味噌汁(キャベツ・ちくわ) ミルクかん	24 さつまいものバターライス 春のグリーンサラダ 白菜のしょうがスープ コーヒゼリー 	25 ごはん じゃこ入り焼きココロック 大根のオイスター炒め いんげんのミモザサラダ 味噌汁(モヤシ・油)	26 カフェ風ハヤシライス 温泉卵 ビーンズサラダ  ヨーグルトゼリー	27 ごはん 玉ねぎオイル焼き肉みそかけ ぜんまいの煮物 春菊のバターソテー みそ汁(南京・さつまいも)	28 ごはん ぶり照焼き かぼちゃのソテー 菜の花としめじの辛子ボン酢和え 豆腐のすまし汁
夕食	ごはん りんごと豚肉のチーズ焼き じゃがいものベーコン煮 人参といんげんのサラダ 大根ポトフ	ごはん 鶏の紫煮 いり豆腐 もやし胡麻和え のっぺい汁	ごはん 白身魚のあんかけ 長芋の含め煮 もみうり 吸物(卵豆腐)	ごはん 豚肉ときこの味噌炒め 南瓜の含め煮 わけぎのぬた すまし汁(マイタケ)	ひじきご飯 鮭のムニエルショウガあんかけ 炒り豆腐 もやしの四川風 みそ汁(えのき)	ごはん 鶏肉の唐揚げねぎソースかけ ひじきの炒り煮 野菜サラダ(コーン) 豆乳スープ	ごはん 八宝菜 マーボ茄子 ひじきの中華サラダ かに玉スープ



◆◇弁当の価格について◇◆

【昼】汁物あり…550円、汁物なし…500円
【夕】汁物あり…650円、汁物なし…600円

※注意※

●カレーライス等汁物のないメニュー・・・
【昼】500円、【夕】600円