

祥水園 野原ダイニング献立表



【 お知らせ 】

今年の4月14日で、野原ダイニングのサービスをはじめさせて頂いて3周年になります! 皆様に日頃の感謝の気持ちを込めて、お赤飯のお弁当にさせて頂きます。 *** Thank you *** 是非ご注文下さい。

お問い合わせは TEL:0747-32-8739 FAX:0747-32-8751

※当日注文〆切※ 昼食9時半、夕食13時半

_							
П	В	月	火	水	木	金	土
Ц							1
昼食							ごはん カレー筑前煮 ピーマン春雨 ブロッコリー胡麻和え 赤出し(なめこ)
夕食					A M A W I M A		ごはん 白身魚のあんかけ 大根の含め煮 カニの酢の物 卵豆腐のすまし汁
	2	3	4	5 🥕	●黒の習慣●	7	8
昼食	お花見ちらし寿司 菜の花辛し和え すまし汁(絹さや) ミニケーキ	フレッシュマンを応援!竹の子ご飯 鰆の塩焼き 高野豆腐と春野菜の炊き合せ あげと卵の酢の物 味噌汁(わかめ、大根)	ごはん 桜エビと菜の花の春-杯オムレッ じゃが芋の甘辛煮 春キャベツの浅漬けサラダ きのこ汁	ごはん 春野菜天ぷら チンゲンサイの炒り煮 ちりめんおろし大根 赤出し(絹豆腐)	わかめご飯 春キャベツと黒ヤクラゲの卵炒め ひじきと枝豆の煮物 ぜんまい胡麻和え ミニ蕎麦	ごはん お袋の味肉じゃが 小松菜の卵とじ 筍木の芽和え ^{味噌汁(キャベツ・ちくわ)}	ごはん 鶏のゴマ焼き 菜の花のバター炒め ブロッコリーサラダ 豆腐のスープ
夕食	ごはん 鶏のマーマレード煮 洋風卵とじ 三度豆のサラダ 味噌汁(白菜)	ごはん 牛肉とかぼちゃの野菜炒め 切干し大根煮物 ほうれん草と人参の浸し すまし汁(マイタケ・豆腐)	十五穀米 白身魚のカレー焼き なすとひき肉の炒め物 小松菜辛子和え 吸物(素麺・ねぎ)	ごはん 豚肉の梅大葉照り焼き 厚揚げの煮物 もやし胡麻和え 味噌汁(もやし)	ごはん カレイの煮付け 大根のゴマ煮 三度豆の味噌和え すまし汁(豆腐と豚)	ごはん 鮭のムニエル 茄子のそぼろあんかけ 青梗菜辛子和え みそ汁(南瓜・さつまいも)	ごはん 豚肉ときのこの味噌炒め 小松菜と湯葉の煮物 野菜サラダ(コーン) 吸物(素麺・ねぎ)
昼食	9 ごはん 高野豆腐とグリンピースの卵とじ 牛肉とたけのこのきんびら 白菜と桜えびの和え物 すまし汁(チンゲンサイ)	10 カフェ風ハヤシライス 菜の花のミモザサラダ いちごのプチケーキ 汁無	11 ごはん チキン南蛮 カポチャとベーコンの煮物 豆腐とツナのサラダ 野菜入りポタージュ	12 ごはん 鯖のみそ煮 かに玉の炒り豆腐 春キャベツの梅おかかあえ 味噌汁(大根・わかめ)	ごはん 鰆の黄身焼き かぼちゃのいとこ煮 マカロニのミモザサラダ 吸物(菜の花)	14 おかげさまで3周年! 感謝のお赤飯 すき焼き風煮 3色ピーマンの金平 紅白なます すまし汁(えのき)	15 ごはん お肉屋さんのコロッケ ひじきと高野豆腐の煮物 さらだ(ハム・卵) 豆乳スープ
夕食	ごはん 赤魚の煮付け もやしソテー なめこのおろしあえ 味噌汁(長葱と麩)	えんどうご飯 吉野揚げ 厚揚げの煮物 みそマヨネーズ和え 味噌汁(わかめ・玉)	ごはん 柳川風煮 ぜんまいの田舎煮 もやし胡麻和え 味噌汁(長葱と麩)	ごはん 牛肉当座煮 大根のホタテあんかけ 春菊のおひたし みそ汁(玉・ふ・油)	ゆかりご飯 お好み焼き 白菜と薩摩揚げの煮浸し カニかまの酢の物 青菜と湯葉のかき玉スープ	ごはん 鯵塩焼き 玉ねぎの卵とじ チンゲンサイ辛子和え ^{味噌汁(マイタケ・} 厚揚げ)	ごはん 牛肉のくず煮 白菜と油揚げの煮物 かにサラダ 味噌汁(わかめ・玉)
	16	17	18	19	●赤2習慣●	21	22
昼食	ごはん シュウマイ チンゲンサイと卵の中華炒め もやしの四川風 ミニラーメン	ごはん もう一度食べたい! 鮭のマヨポンホイル焼 バジル風味のパスタ キャベツゆかり和え 野菜スープ	ごはん 私のホワイトグラタン インゲンの金平 和風ツナサラダ 大根ポトフ	ごはん 俺の豚しょうが焼き つくも煮 ほうれん草の浸し レタススープ	梅じゃこご飯 鶏照り焼き ^{葉の花とエビのオイスター炒め} パプリカマリネ 沢煮わん	アンコール!さんま蒲焼丼 ほうれん草と人参の浸し すまし汁(マイタケ) 杏仁豆腐	ごはん 鶏ケチャップ煮 ピーマンと南瓜のきんぴら 小松菜のなめこ和え 赤出し(若布)
夕食	ごはん 赤魚の味噌煮 ごんざ 小松菜の味噌和え すまし汁(えのき)	ごはん 鶏肉のおろし煮 里芋と厚揚げのうま煮 お浸し 味噌汁(わかめ、麩)	ごはん 海鮮野菜炒め ぜんまい炒め煮 もみうり 春雨スープ	竹の子御飯 高野豆腐の煮物 なべしぎs 白菜梅じそ和え 豚汁	ごはん カレイの味噌焼き じゃが芋そぼろ煮 豆腐サラダ 吸物(はんぺん)	ごはん 豚肉のカレー炒め 麩の卵とじ カニの酢の物 みそ汁(白菜)	ごはん 豚肉のカレー炒め ゆばの山椒煮 ふきのおかか和え 吸物(素麺)
П	23	24	25	26	●線 <u>の習慣●</u>	28	昭和の日
昼食	ごはん 鰆のマヨネーズ焼き 茄子ベーコン炒め 三度豆の味噌和え もやしとワカメのスープ	ごはん 和風ハンバーグ ごぼうと揚げの卵とじ 小松菜とひじきの鉄分サラダ 味噌汁(わかめ、大根)	炊き込みごはん 鯵塩焼き 高野豆腐のあっさり煮 春雨の酢のもの 赤だし(なめこ)	春野菜カレー ブロッコリーサラダ プチケーキ(マンゴー) 汁無	ごはん チンジャオロース 肉だんごと青菜の中華風煮物 もやしとニラの中華サラダ かに玉スープ	君に元気を! がっつり野原力めし酢の物(わかめ) 孫玉汁 ミニケーキ	日の丸ごはん 鮭の塩焼き、卵焼き きんぴらごぼう シラスあえ ミニうどん
夕食	ごはん マーボ豆腐 チンゲンサイと卵の中華炒め ひじきの中華サラダ 豚肉ともやしのスープ	散らし寿司 鶏肉と大根の煮物 キャベツゆかり和え 赤だし(なめこ)	ごはん 八宝菜 焼き餃子 中華風和え物 ニラ玉スープ	ごはん 鯖の香り味噌焼き 大根のそぼろあんかけ 茄子のごま和え 吉野汁	ごはん 鶏肉と野菜のうま煮 卯の花炒り煮 わけぎのぬた すまし汁(絹さや)	ごはん 鰆のゆうあん焼き ジャガ芋土佐煮 菜の花の白和え 味噌汁(白菜、卵)	ごはん 鶏肉のねぎソースかけ 切干大根の炒め煮 春菊のおひたし みそ汁(なめこ)
	30 ごはん 親子煮 キャベツの煮浸し 豆腐サラダ すまし汁(えのき)			◆◇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			
	ごはん 鯵ムニエル ナスの鍋しぎ 小松菜辛子和え みそ汁(春菊・油)			●ごはんの大盛り希望の方は別途料金(+50円)をいただきます。 ※配達後2時間以内にお召し上がりいただきますようお願い致します。 ※弁当箱等紛失された場合、料金を頂戴することが ございますのでご了承下さい。			