



3月 祥水園 野原ダイニング献立表



【お知らせ】
 3月3日のひな祭りのちらし寿司は、五條市にあるアスカグリーンファームさんの黒キクラゲを使った、野原ダイニングオリジナルのちらし寿司をご用意しております。
 完全国産のキクラゲは中国産のキクラゲとは違った食感で、コラーゲンやビタミン、ミネラルが豊富です。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×切※
 昼食9時半、夕食13時半

日	月	火	水	木	金	土
<p>◆◇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</p> <p>●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。</p>				<p>1 ごはん 春いっぱいのおムレツ 大根と豚バラの甘辛煮 ひじきと枝豆のサラダ みそ汁 (春菊・油あげ)</p>	<p>2 ●緑の習慣 ごはん 鶏の唐揚げ 白菜とキクラゲの煮物 ほうれん草の3色ナムル 味噌汁 (菜の花・わかめ)</p>	<p>3 ひな祭り 黒キクラゲ入り春のちらし寿司 生揚げとワケギのみそ和え 吸物 (絹さや) 華まんじゅう</p>
<p>4 ごはん 鶏肉のカレー煮 茄子と挽肉の生姜炒め なめこのおろしあえ レタススープ</p>	<p>5 ごはん 豚しょうが焼き ジャーマンポテト 法蓮草とコーンのマヨボソサラダ のっぺい汁</p>	<p>6 中華丼 春雨の中華サラダ かに玉スープ ミニケーキ (マンゴー)</p>	<p>7 ごはん 鯖の塩焼き キャベツと黒キクラゲの卵炒め ほうれん草と人参の浸し 味噌汁 (ニラ・モヤシ) 十五穀米</p>	<p>8 ごはん みんな大好き! えびフライ チンゲンサイとかにカマのうま煮 ポテトサラダ 絹さやと湯葉のスープ ごはん</p>	<p>9 ●白の習慣 ごはん 手作り豆腐ハンバーグ 白菜の柚子味噌煮 もやしのゴマヨサラダ すまし汁 (菜の花)</p>	<p>10 海苔オカカご飯 鯖の塩焼き コボウの味噌 青菜のひじき和え 豚汁 ごはん 鶏のみそ煮 茄子カレー炒め 春菊とキャベツのおひたし ミネそば</p>
<p>11 ごはん 牛肉当座煮 大根のゴマ煮 サツマイモサラダ 吸物 (素麺)</p>	<p>12 ごはん 鶏肉の南蛮漬け 菜の花と小エビの卵とじ ちくわ辛子和え 小松菜と豆腐のスープ ごはん</p>	<p>13 カフェ風ハヤシライス 春キャベツのゴマヨサラダ フチケーキ (いちご) 汁無</p>	<p>14 ごはん アンコール! ほっこりおでん カニかまの酢の物 味噌汁 (素麺) フチケーキ (ピーチ)</p>	<p>15 わかめご飯 鯖の真身焼き 里芋と人参の煮物 小松菜と桜えびの和え物 赤出し (茄子)</p>	<p>16 ●黒の習慣● ひじきご飯 鯖の黒ゴマみそ焼き 茄子のそぼろあんかけ キノコのマリネ 卵豆腐とネギのすまし汁 ごはん</p>	<p>17 ごはん やわらかミートボール群豚 チンゲン菜のホタテ炒め 春雨サラダ 根菜スープ ごはん さんまの塩焼き 厚揚げ野菜炒め 菜の花のこま和え 味噌汁 (小松菜・あげ)</p>
<p>18 ごはん 鶏の紫煮 こんさ 小松菜のなめこ和え 白菜のミルクスープ</p>	<p>19 ごはん 煮込みハンバーグ ミニポリタン 菜の花のサラダ キノコ卵スープ</p>	<p>20 ごはん アンコール! 鯖のマヨボソホイル焼き 白菜のそぼろ煮 厚揚げのぬた和え 豆腐のスープ ごはん</p>	<p>21 春分の日 ごはん 春野菜の塩麹炒め わけぎの卵とじ 露のおかかあえ 味噌汁 (三つ葉) お彼岸のぼたもち</p>	<p>22 大好評! 牛すじカレー キャベツのミモザサラダ フチケーキ (マンゴー) 汁無</p>	<p>23 ●黄の習慣● 春の親子どんぶり 大根と柚子のマリネ 吸物 (絹さや、豆腐) 桜のフチデザート</p>	<p>24 ごはん 牛肉と大根のどて煮風 ゆばの山椒煮 もみり 吸物 (素麺・三つ葉)</p>
<p>25 ごはん 肉豆腐 ぜんまい炒め煮 オーロラポテトサラダ 味噌汁 (チンゲン菜・油)</p>	<p>26 ごはん カレイの味噌焼き 白菜と薩摩揚げの煮浸し こまサラダ 吸物 (はんぺん)</p>	<p>27 ごはん 豚肉のおろし煮 茄子のみそ炒め 小松菜辛子和え 温泉と絹さやのかき玉スープ</p>	<p>28 ごはん 鯖のマヨネーズ焼き 筑前煮 (里芋) 酢の物 (チリメン) すまし汁 (えのき)</p>	<p>29 ごはん 豚肉ときのこの味噌炒め 切干大根の炒め煮 ひじきと青じそのサラダ すまし汁 (菜の花、柚子)</p>	<p>30 ●赤の習慣● ごはん 焼き鯖 チンゲン菜と小エビのソテー フロッコリーサラダ みそ汁 (南瓜・さつまいも)</p>	<p>31 ごはん がんもの煮物 もやしソテー キャベツのツナ和え 味噌汁 (マイタケ)</p>
<p>25 ごはん サンマの生姜煮 じゃが豚大豆 ほうれん草とひじきのお浸し きのこ汁 ごはん 豚肉のスタミナ炒め ビーマン甘辛煮 春菊と白菜の和え物 豆腐のすまし汁</p>	<p>26 ごはん 園長大好きメンチカツ キャベツ卵とじ 菜の花の柚子味噌和え のっぺい汁 ごはん 鶏肉のねぎソースかけ 大根のカニあんかけ ほうれん草のこま和え 味噌汁 (ニラ、玉ねぎ)</p>	<p>27 ごはん 春野菜の掻揚げ 切干大根と豚肉の煮物 三度豆の梅おかか力かえ みそ汁 (白菜) ごはん 露の炊き込みご飯 高野豆腐卵とじ かぼちゃ肉そぼろ 青梗菜辛子和え 粕汁</p>	<p>28 ごはん お袋の味肉じゃが チンゲン菜と小エビのソテー キャベツゆかり和え 味噌汁 (菜の花、卵) ごはん 白身魚のカレー焼き 茄子と豚肉の生姜炒め 豆腐サラダ すまし汁 (マイタケ)</p>	<p>29 おにぎり シーフード塩焼きそば レモン添 菜の花のからし和え 豆腐と大葉のスープ 桜のデザート ごはん 他人煮 インゲンと竹輪の金平 酢の物 (わかめ) 赤だし (なめこ)</p>	<p>30 ごはん ボークチャップ かぼちゃの煮物 かにサラダ 白菜と卵のすまし汁 ごはん 鶏肉と野菜のうま煮 小松菜とさつま揚げの煮浸し ちりめんおろし大根 素麺みそ汁</p>	<p>31 ごはん すき焼き風煮 タケノコの山椒煮 小松菜と桜えびの和え物 赤出し (なめこ) ごはん 鯖の塩焼き もやしの卵とじ キャベツのタルタルサラダ 吸物 (卵豆腐)</p>