



旬の食材:春菊は、骨をつくるビタミンKが豊富です。

大分豊寿苑 デイケア献立表

	月	火	水	木	金	土
	2月26日	2月27日	2月28日	2月29日	3月1日	3月2日
昼	蟹玉丼 キャベツとアーモンドサラダ	御飯 白身魚の青のりピカタ	御飯 豚肉のちゃんちゃん焼き	御飯 鯖の生姜煮	御飯 鰯の漬け焼き	飾り稻荷寿司(2個) 青菜の御浸し
	福神漬け	ひじきのさっぱり和え	冬瓜の和え物	ピーナツ和え	春菊の辛子マヨ和え	茶碗蒸し
	抹茶ゼリー	春雨とエビツミレスープ	清汁(春菊・なす)	味噌汁(レンコン・白菜)	味噌汁(豆腐・大根葉)	イチゴゼリー
	シュウマイ	りんご 胡麻豆腐	ぶどうゼリー がんもの卸し煮	キウイ あんかけ五目たまご	パイン缶 ひじき煮	ひなあられ 甘酒
おやつ	ショコラロール	おやつ(シュークリーム)	おやつ(おはぎこしあん)	おやつ(練りきり 水紋)	おやつ(レアチーズケーキ)	おやつ(ひな祭り饅頭)
カロリー	544 ^キ 〇 ^カ	596 ^キ 〇 ^カ	685 ^キ 〇 ^カ	561 ^キ 〇 ^カ	606 ^キ 〇 ^カ	646 ^キ 〇 ^カ
	3月4日	3月5日	3月6日	3月7日	3月8日	3月9日
昼	御飯 かれのい中華風あんかけ	御飯 チキン南蛮	豚カルピ味噌ダレ丼~温玉のせ~	御飯 赤魚の煮付け	御飯 白身魚のトマトソースかけ	御飯 鶏天
	めかぶ和え	春菊のごまあえ	ブロッコリーの和風和え	赤魚の煮付け	菜の花のお浸し	かにかま和風サラダ
	玉子スープ	清汁(つみれ)	清汁(もやし・手毬)	もやしのゆかり和え	菜の花のお浸し	わかめスープ
	りんご 蒸し餃子	ライチゼリー もやしの豆板醬炒め	黄桃缶 里芋のバター醤油焼き	味噌汁(じめじ・菜の花) キウイ	味噌汁(大根・小松菜) りんごフルーチェ	わかめスープ 白桃缶 人参汁
おやつ	いちごロールケーキ	おやつ(今川焼き(あん))	おやつ(上用饅頭)	おやつ(ドームケーキカスター)	おやつ(味噌饅頭)	手作おやつ(南瓜蒸しパン)
カロリー	522 ^キ 〇 ^カ	729 ^キ 〇 ^カ	679 ^キ 〇 ^カ	546 ^キ 〇 ^カ	603 ^キ 〇 ^カ	621 ^キ 〇 ^カ

献立は変更になる場合がございます。ご了承ください。



2月3日は、節分の日のため巻き寿司を予定していましたが、急遽延期することとなりました。楽しみにして下さっていた方もおり、申し訳ありませんでした…。
次回の行事食にご期待ください♪

