

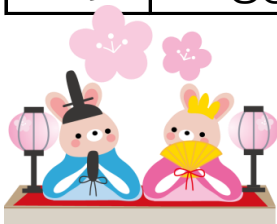


旬の食材:春菊は、骨をつくるビタミンKが豊富です。

大分豊寿苑 デイケア献立表

| | 月 | 火 | 水 | 木 | 金 | 土 |
|------|---|--|---|--|---|--|
| | 3月3日 | 3月4日 | 3月5日 | 3月6日 | 3月7日 | 3月8日 |
| 昼 | 飾り稲荷寿司 青菜の御浸し 茶碗蒸し イチゴゼリー ◆ひなあられ | 御飯 チキン南蛮 春菊のごまあえ 味噌汁(しいたけ・小松菜) ライチゼリー なすの柚子風味 | 豚カルビ味噌ダレ丼~温玉のせ~ ブロッコリーの和風和え 清汁(大根・手毬) 黄桃缶 もやしの豆板醤炒め | 御飯 赤魚の煮付け もやしのゆかり和え 味噌汁(じめじ・菜の花) キウイ 里芋のバター醤油 | 御飯 白身魚のトマトソースかけ 胡麻ドレ和え 味噌汁(大根・小松菜) りんごフルーチェ 焼きビーフン | 御飯 鶏天 菜の花のお浸し わかめスープ 白桃缶 人参ソテー |
| おやつ | ひな祭り饅頭と甘酒 | 今川焼き(あん) | 上用饅頭 | ドームケーキカスタード | フリーカット抹茶 | 南瓜蒸しパン |
| カロリー | 635 ^キ _カ | 695 ^キ _カ | 685 ^キ _カ | 530 ^キ _カ | 632 ^キ _カ | 609 ^キ _カ |
| | 3月10日 | 3月11日 | 3月12日 | 3月13日 | 3月14日 | 3月15日 |
| 昼 | 御飯 鱈のあんかけ コールスローサラダ 菜の花入かきたま汁 抹茶ババロア もやしとウィンナー炒め | 御飯 豚肉のマスタード焼き 海藻サラダ 清汁(春菊・蓮根) バナナ きんぴらごぼう | ごはん(ゆかりふりかけ) 豆乳味噌うどん 冬瓜の酢の物 ピーチゼリー 糸こんにゃくのピリ辛炒り | 御飯 白身魚のピカタ ひじきサラダ 味噌汁(じゃが芋・大根) 洋梨缶 焼きビーフン | キーマカレー風 らっきょう 盛り合わせサラダ パインゼリー ピーマンソテー | 御飯 豚キムチ えびと青菜のナムル たまごスープ ◆さくらゼリー じゃが芋とベーコンソテー |
| おやつ | さつま芋ようかん | カレー | ココアワッフル | 苺モンブラン | バウムクーヘン | 上用饅頭 |
| カロリー | 590 ^キ _カ | 594 ^キ _カ | 599 ^キ _カ | 687 ^キ _カ | 698 ^キ _カ | 665 ^キ _カ |

献立は変更になる場合がございます。ご了承ください。



3月の行事食は、ひな祭り御膳です。
特別メニューのおやつは、苺モンブランです。
どちらも春らしい見た目となっています。

