



## 今月のおすすめ献立

3/10 ◆中華風角煮めし

夕食

3/12 ◆白身魚の  
カレーフリッター

夕食

3/13 麻婆春雨  
(C-8 オイル入り)

昼食

脳の活性化をお助け!!  
C-8 オイルで脳活献立

3/16 クリームシチュー  
(C-8 オイル入り)

昼食

脳活

## 行事食献立

3/3 あさりの散らし寿司

夕食

菜の花のからし和え  
炊き合わせ

粕汁



しんがい

※写真はイメージです

## 献立改善

今月も献立の改善点をお伝えします!

以前よりお届けしている冷凍カット青ネギですが、商品の状態についてご意見をいただいたため、2月より下記の通り変更させていただきます。



冷凍カット青ネギ⇒生の青ネギを未カットの状態でお届け。  
施設様で洗浄後、カットしてご使用いただきますようお願いいたします。

味噌で47都道府県を  
旅しよう Vol.5

今月の味噌は

赤辛口味噌

塩味がつよく、すっきりとした味わいの特徴です。  
大豆の濃厚なうま味を感じられます。

お味噌料理

「味噌芋煮」

東北地方で広く愛されている芋煮。宮城県の芋煮は味噌ベースで豚肉が入っています。味噌味かつ豚肉ということで少し豚汁感がありますが、大事なポイントは里芋です。芋煮は地域によって味や食材が変わりますが、里芋は外せません。また秋から冬にかけて「芋煮会」が開催されており、この時期になるとスーパーなどで芋煮会セットが販売されるそうです。



3/14(木)

夕食

味噌芋煮  
ちくわのずんだ和え  
清し汁  
デザート  
(いちごアイス)



今月のデザート

いちご 世界で愛されているいちご。日本のいちごは約300種類もの品種があるそうです。

