



今月のおすすめ献立

3/12 ◆ロールキャベツの
クリームシチュー
(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

3/13 豚肉の生姜炒め

夕食

生姜の力で
ぽかぽか温活

3/23 鶏肉の照りマヨ生姜炒め

昼食

行事食献立

3/3 あさりの散らし寿司
菜の花のからし和え
炊き合わせ
粕汁

夕食



※写真はイメージです

献立改善

☑ 施設様からのご意見をもとに、スパゲティの日の主食を改善いたします。



9月献立から新登場したスパゲティですが、前回までは主食を白ご飯でご提供していました。
3月献立はコーンライスをご提供いたします!



3/20 (木) 春分の日
・コーンライス
・小松菜のソテー
・カルボナーラスパゲティ
・コンソメスープ

これからも
スパゲティに合う献立を
ご提供します!

味噌で47都道府県を
旅しよう Vol.15

3/7(金)

昼食



◆味噌煮込みうどん (鶏)
ほうれん草のからし和え
デザート
(いちごアイス)

今月の味噌は

豆味噌

主に大豆を原料とし、濃厚な旨味と深いコクが特徴です。
色は黒っぽく、長期熟成されています。

お味噌料理

「味噌煮込みうどん」

味噌の濃厚なスープに具材がたっぷり入り、
煮込まれた香り豊かな一品です。寒い季節に
ぴったりで、地元の人々や観光客に愛される
伝統的な郷土料理です。名古屋では、
味噌煮込みうどん専門店も多く、一度食べたら忘れられない味と
香りが魅力。土鍋で作ることが大きな特徴で保温性が高く、
はじめとおわりで麺の食感が変わることも楽しい一品です。



今月のデザート

いちご 免疫力向上につながる冬にぴったりなビタミンCが
みかんやグレープフルーツの約2倍含まれています。