



3月 献立表



ランチ
550円

3日	火	ちらし寿司 おすまし デザート	18日	水	きのごハンバーグ サラダ ごはん、スープ
4日	水	高齢者食事会 (70歳以上) パンプー 要申込み	19日	木	鶏の照り焼きタルタルソース 葉野菜のサラダ きんぴらごぼう ごはん、みそ汁
5日	木	アジの唐揚げ玉ねぎソース 青菜の煮びたし 佃煮 ごはん、みそ汁 	20日	金	豚肉のハヤシライス 胡瓜とわかめの酢の物 ごはん、みそ汁 白玉あずき
6日	金	豚肉の塩ガーリック炒め ひじきの含め煮 ごはん、みそ汁 ミルク寒天	21日	土	豚と根菜の南蛮漬け 白菜ナムル ごはん、みそ汁 
7日	土	ピピンパ わかめスープ くだもの	24日	火	和風カレーうどん ゆで卵とうまだれキャベツ たらのフリット デザート
10日	火	厚揚げネギたっぷり豚肉味噌 もやしのうま塩おかか和え キャベツとひじき和風コールスロー ごはん、みそ汁	25日	水	湯葉あんかけ丼 唐揚げ デザート
11日	水	白身魚のチリソース ポテトサラダ 	26日	木	根菜キーマカレー 大根青じそサラダ デザート
12日	木	チキンカツ味噌だれ キャベツサラダ、パプリカきんぴら 小松菜の塩昆布和え ごはん、みそ汁	27日	金	豚肉中華丼 中華スープ 漬物 春巻き揚げスイーツ
13日	金	たらの和風野菜あんかけ ごはん、みそ汁 豆乳生姜プリン	28日	土	揚げ鶏のネギソース キャベツとパプリカのナムル ごはん、みそ汁
14日	土	もやしとニラのハンバーグ キャベツサラダ かぼちゃ煮 ごはん、みそ汁	31日	火	かりかり鯖と蓮根生姜香味だれ 人参の塩昆布ナムル ふわふわ豆腐の中華生姜スープ ごはん 
17日	火	豚deピピンパ丼 厚揚げと小松菜、舞茸 ゴマスープ			



この日は、玄米(樫谷の松本産)ご飯です。

※店内にメニュー表がありますので
お持ち帰りください。



全品材料から手作りしています
(香物のぞく)
安心・安全がモットーです



ご予約大歓迎
人数が多くなれば、別室のご用意もできます。
(要相談)
(ご予約のお電話) 078-920-9293

たけのパークのメニュー
アメーバブログからも配信中
<https://ameblo.jp/takenopark/>