

# 愛の家グループホーム草加谷塚 お食事紹介

めちやくちやおいし〜



5月はシェフオリジナルのメニューが目白押しの月となりました。銀ダラの照り焼きやスケソウダラのフライはふわふわで、鶏肉料理も時間が経っても柔らかく、お年寄りにも優しい、食べやすさを重視した調理を心がけています。



【5月1日昼食】  
鶏の味噌漬け焼き  
サラダ 金平牛蒡  
わかめと豆腐のおすまし



【5月4日昼食】  
貝だくさんちゃんぽん  
(エビ・ホタテ・豚肉入)  
もずく酢 メロン



【5月15日昼食】  
銀だらの照り焼き メロン  
大根のダシ煮の味噌かけ  
ナスのニラ小ネギ胡麻和え



【5月17日昼食】  
国産牛丼 卵スープ  
エノキとモロヘイヤの和物



【5月21日昼食】  
貝だくさんポークカレー  
フルーツサラダ  
(苺・キウイ・カブ・セロリ)



【5月21日夕食】  
海鮮チーズドリア  
(エビ・ホタテ・カニ)  
卵スープ トロロ



【5月28日昼食】  
北海道産スケソウダラのフライ  
ブロッコリーカリフラワーマッシュルーム炒め  
ほうれん草・しめじ・ニラの和物  
貝だくさんミネストローネ



【5月31日昼食】  
チキンのホワイトソースチーズ焼き  
(ブロッコリー入り)  
煮物(厚揚げ・竹輪・牛蒡・椎茸・人参)