4月 2025

愛の家グループホーム草加谷塚
お食事紹介

ソメイヨシノが満開になったころ
シェフが桜餅の葉っぱを使ったお花見御膳を入居者様にふるまいました。
視覚だけでなく、味覚嗅覚でも春を感じていただきました🌸

【4月1日 昼食】
ポテトコロッケ　キャベツのサラダ
ほうれん草・もやし・しめじ・ちくわ・
あみエビのニンニク和え　卵スープ

【4月5日 昼食】
デミグラスハンバーグ　ナスの揚げ浸し
ほうれん草とあみエビのニンニク和え
ふかし芋 ブロッコリーのスープ

【4月7日 昼食】
カツカレーライス
ポテトサラダ　トマト

【4月9日 夕食】
鱈と鶏の出汁雑炊
きゅうりとワカメの酢の物
キャベツの漬物

お花見御膳

- 茶飯とうなぎの桜巻き
- マグロの刺身
- 天ぷら
  海老・大葉・さつまいも
- にゅうめん

4月9日　昼食

〈横からの桜巻き〉

【4月10日 昼食】
長芋の豚バラ肉巻き
紅はるかの焼き芋　なすの生姜焼き
ほうれん草とかた豆腐のチャンプル

【4月14日 昼食】
筍ご飯　ナスの揚げ浸し
唐揚げのタルタルソース　ふかし芋
フキと筍の煮物　にゅうめん

【4月16日 夕食】
きのこと野菜の卵あんかけうどん
厚揚げと里芋と小松菜の煮物

【4月17日 昼食】
オムハヤシライス
サラダスパゲティ

【4月19日 昼食】
ローストポークのアップルソース
なすの生姜焼き　焼き芋
ひじきと大豆の煮もの　お吸い物

【4月21日 昼食】
山かけカニ玉ご飯
里芋と厚揚げの煮物
もやしの味噌汁

4月16日　昼食
ポテトコロッケ
なめこの味噌汁
サラダ
水晶鶏の
ネギ味噌かけ

水晶鶏とは
中華料理に登場することが多い鶏肉の調理方法。鶏肉に片栗粉をまぶしてからゆでることで、きらきら光る水晶を思わせるような仕上がりになります。

【4月23日 昼食】
カツカレーライス
フルーツサラダ
（いちご、キウイ、パイナップル、トマト）

【4月24日 昼食】
筍ご飯　鶏肉と筍の煮物
天ぷら（筍、大葉、さつまいも）
筍のお吸い物

【4月25日 昼食】
肉じゃが、とろろ納豆
ほうれん草と油揚げの味噌汁

【4月28日 昼食】
ポテトコロッケ
ひじきと大豆の煮もの
白菜と揚げの味噌汁

【4月30日 昼食】
ニンニクたっぷりポークソテー
ふかし芋　ナスの生姜焼き
白菜と油揚げのスープ