

2019



ランチメニュー

- 仕入れ状況によりメニュー・食材が変更になる場合がございます。
- 施設内で調理した、出来立ての温かいお料理を提供しております。

はあじふるあたご

デイサービスセンターさかえ

日

月

火

水

木

金

土

<p>あけましておめでとうございます。 本年も安全で美味しいお食事を提供してまいります。 どうぞよろしくお願い致します。</p> 		<p>1 元日 赤口 明けまして おめでとう ございます</p>	<p>2 赤飯 先勝 お吸い物 おせち風アラカルト エビフライ 紅白なます</p>	<p>3 ごはん 友引 みそ汁 ミックスフライ 豚肉と根菜の煮物 もやしの胡麻和え</p>	<p>4 ごはん 先負 みそ汁 マーボー豆腐 麺の煮つけ 白菜のおかか和え</p>	<p>5 ごはん 仏滅 みそ汁 かぼちゃのシチュー ミートボール キャベツのサラダ</p>
<p>6 赤口 </p>		<p>7 七草粥 先勝 みそ汁 すき焼き風 厚焼き玉子 マカロニサラダ</p>	<p>8 カレーライス 友引 みそ汁 煮菜 ボテトサラダ</p>	<p>9 中華丼 先負 みそ汁 もやしのおかか和え かぼちゃの煮物</p>	<p>10 ハヤシライス 仏滅 みそ汁 小松菜の和え物 フライドボテト</p>	<p>11 チキンライス 大安 たまごスープ ほうれん草の胡麻和え 煮豆</p>
<p>13 先勝 </p>		<p>14 成人の日 鍋の日 友引</p>	<p>15 ごはん 先負 みそ汁 油淋鶏 梅和え はんぺんバター</p>	<p>16 鍋の日 仏滅 </p>	<p>17 ごはん 大安 みそ汁 白身フライ 刻み昆布の煮つけ 白菜漬け</p>	<p>18 鍋の日 赤口 </p>
<p>20 友引 </p>		<p>21 ごはん 先負 みそ汁 鮭の塩焼き たまごサラダ オクラのおひたし</p>	<p>22 鍋の日 仏滅 </p>	<p>23 チャーハン 大安 わかめスープ 餃子 漬物</p>	<p>24 鍋の日 赤口 </p>	<p>25 ごはん 先勝 みそ汁 酢豚 厚焼き玉子 ほうれん草の和え物</p>
<p>27 先負 </p>		<p>28 ごはん 仏滅 みそ汁 肉豆腐 切り干し大根の煮物 黒豆</p>	<p>29 ごはん 大安 みそ汁 八宝菜 五目豆腐煮 おひたし</p>	<p>30 ごはん 赤口 みそ汁 ロールキャベツ フレンチサラダ ほうれん草バター</p>	<p>31 ごはん 先勝 みそ汁 ホッケの塩焼き ほうれん草バター 中華サラダ</p>	 

1月の旬の野菜 春菊

春に花を咲かせるため春菊と呼ばれます。食べるのは冬。家庭でも鍋の食材としてよく使われているのではないでしょうか。

春菊には独自の香りがあります。その代表的な成分はペリアルルデヒドで、食欲増進や胃腸の調子を整えるのに有効なほか、せきをしめる作用やがんの予防にも効果があります。

また、豊富なカロテン（ビタミンA）、ビタミンB群の仲間で貧血予防になる葉酸、骨を丈夫にするカルシウム、風邪やがんの予防や、シミやソバカスなどの肌のトラブル予防に効果があるビタミンC、がんや老化防止に有効なビタミンEなどがふくまれています。

(参照：インターネット『春菊の栄養成分』 [Http://www.healthy-therapy.net/ahole/shungiku.html](http://www.healthy-therapy.net/ahole/shungiku.html))

