2024年

東電パートナーズ
東電さわやかケアポートとしま・デイサービス
2月献立表

日	月	火	水	木	金	土
				1	2	3
				カラスガレイの梅風味焼き 豚の角煮 冬野菜のトマト煮 南瓜のそぼろあんかけ 切干大根と胡瓜のサラダ 味噌汁	鯖のピリ辛焼き はんぺん肉詰め煮 じゃが芋のおかか煮 ブロッコリーと海老の炒め物 白菜の柚子和え 味噌汁	太巻き寿司ブッフェ （海鮮巻き、牛カルビ巻き、海老カツ巻きなど） 節分メニュー 茶碗蒸し 菜の花の白和え 豚汁
				豆乳プリン　黒みつきなこがけ	鬼まんじゅう	恵方巻ロール
4	5	6	7	8	9	10
	おでん風煮物 豚の生姜焼き 豆腐のきのこあんかけ 南瓜サラダ ほうれん草の胡麻和え 味噌汁	大粒カキフライ チンジャオロース 大根とさつま揚げの煮物 海老とチンゲン菜の塩こうじ炒め 春雨サラダ 味噌汁	カラスガレイの葱風味焼き 野菜たっぷりの八宝菜 里芋の柚子味噌かけ 茄子とピーマンの炒め物 ほうれん草の卸し和え 清汁	鮭の胡麻味噌焼き 芋煮 五目豆煮 もやしとにらの炒め物 ほうれん草と白菜の生姜和え 清汁	めかじきの竜田揚げ チキンのトマト煮込み さつま芋と刻み昆布の煮物 ひじきと豆腐の炒め物 菜の花の柚子味噌かけ 清汁	銀だらの柚子風味焼き ビーフシチュー だし巻き玉子　大根卸し添え 小松菜・ハム・もやしの炒め物 ほうれん草とトマトのツナ和え 味噌汁※シチューの方にはつきません
	ホットケーキ	フルーツ牛乳寒天	フレッシュいちごのカスタード焼き	ジューシー肉まん	白玉ぜんざい	プリン
11	12	13	14	15	16	17
	いわしの蒲焼き 肉豆腐 チンゲン菜のクリーム煮 ごぼうの鶏そぼろ炒め トマトのひんやりマリネサラダ 味噌汁	鯖の味噌煮 鶏とひじきのつくね焼き 長芋のおかか煮 炒り豆腐 ｷｬﾍﾞﾂ・わかめ・胡瓜の胡麻酢和え かき玉汁	たらと白菜のグラタン デミグラス煮込みハンバーグ バレンタインメニュー ポトフ サーモンとキウイのカルパッチョ タラモサラダ コーンスープ	金目鯛のさらさ蒸し ミートローフ 小松菜の卵とじ じゃが芋の炒め物 もやし・わかめ・トマトのお浸し 味噌汁	赤飯（北海道大納言小豆使用） 鮭の揚げ卸し煮 鶏ももの角煮 お誕生日会 揚げ出し豆腐の野菜あんかけ がんもと里芋の煮物 フルーツ盛り合わせ 清汁	カラスガレイの葱味噌焼き 豚肉と野菜の味噌炒め 小松菜と厚揚げの煮物 大根金平 胡瓜とわかめとかにかまの酢の物 清汁
	フルーチェストロベリー	金時豆のきな粉蒸しパン	濃厚ショコラケーキ	ロールケーキ	ショートケーキ＆紅茶	どら焼き
18	19	20	21	22	23	24
	鮭の和風バター焼き チキンカレー キャベツのスープ煮 茄子とピーマンの味噌炒め カリフラワーとパプリカのピクルス 卵スープ	鰆の柚子味噌焼き 肉じゃが かぶと油揚げの煮物 にらとタラコの炒め物 三つ葉と鶏ささみの和え物 味噌汁	金目鯛の煮付け 麻婆豆腐 ひじき煮 小松菜の三色炒め 卸し酢和え 味噌汁	鮭のパン粉焼き 鶏の卸し煮 里芋の白煮柚子風味 マカロニサラダ 春菊の胡麻和え 味噌汁	カラスガレイの照り焼き すき焼き風煮 切干大根煮 キャベツと卵の炒め物 ポテトサラダ 味噌汁	鮭の生姜焼き 筑前煮 じゃが芋のそぼろ煮 もやしのカレーソテー ほうれん草の柚子香和え 味噌汁
	あんことホイップのサンドイッチ	チョコレートババロア	あんまん	カスタードワッフル	フルーツポンチ	とろける杏仁豆腐
25	26	27	28	29		
	大海老フライ 鶏のパン粉焼き 海老と大根のスープ煮 ほうれん草のコーンソテー ツナサラダ 味噌汁	鰤大根 鶏の照り焼き 里芋のおかか煮 卵とチンゲン菜の炒め物 もやしとひじきの和え物 味噌汁	メバルの煮付け クリームシチュー 菜の花と卵の炒め物 ふろふき大根 チンゲン菜と春雨の和え物 清汁※シチューの方にはつきません	鮭の鍋照り焼き　大葉仕立て 鶏の野菜あんかけ じゃが芋のカレー風味煮 れんこんの炒め物 小松菜とひじきの梅だれ和え 味噌汁		
	今川焼き	あんぱん	いちごババロア	チョコ蒸しケーキ		

ご家庭で、実は小さく切って食べています、などございましたら
ご遠慮なくお申し付けください。
こちらでも刻むなどの対応をさせていただきます。

※食材の都合で献立を変更する場合がありますが、ご了承ください