

「季節のお食事会」と「デザート選択」のメニュー表

	献立	内容
4月	春の御膳弁当	筍と桜海老の炊き込みご飯、清汁、海老すり身揚げ、炊き合わせ、菜の花のお浸し、苺ミルク
	お楽しみ食	ご飯、カキフライ、ふろふき大根、春菊の白和え、人参ケーキ、小海老の清汁
	行事食	海鮮丼、清汁、天麩羅、茶碗蒸し、羊羹
	デザート選択	苺ババロア、あずきのムース
5月	行事食	うなぎ散らし、清汁、きすの天麩羅、茶碗蒸し、クリームあんみつ
	お楽しみ食	まつり稲荷寿司、清汁、筑前煮、小松菜と桜海老のお浸し、ミロゼリー
	デザート選択	黒蜜ゼリーと紅茶のゼリー
6月	行事食	うなぎ散らし、清汁、きすの天麩羅、茶碗蒸し、クリームあんみつ
	お楽しみ食	シーフードドリア、冬瓜のコンソメ煮、野菜のマリネ、トマトと卵のスープ、角切りミックスゼリー
	デザート選択	マンゴーゼリーとココナッツゼリー
7月	七夕行事食	織姫ちらし、天の川風清汁、夏野菜の味噌炒め、うざく、七夕ゼリー
	お楽しみ食	御飯、トマトと卵の中華スープ、黒酢の酢豚、蕪の華風煮、ナムル、はったい粉と黒砂糖のケーキ
	デザート選択	胡麻プリンとオレンジムース
8月	行事食	散らし寿司、すいとん汁、天麩羅盛り合わせ、茶碗蒸し、水まんじゅう
	お楽しみ食	ふんわりオムライス 人参ポタージュ 南瓜のバター煮 グリーンサラダ レモンヨーグルトケーキ
	デザート選択	メロンフロートとコーヒーフロート
9月	敬老の日お祝い膳	御飯 鯛の潮汁 刺身盛り合わせ 天麩羅盛り合わせ、茶碗蒸し、紅白まんじゅう
	お楽しみ食	太巻き寿司 味噌汁 あんこうの竜田揚げ 白菜のお浸し 抹茶ミルクゼリー
	十五夜メニュー	掻き揚げ丼 そうめん汁 冬瓜の梅あん煮 おはぎ
	デザート選択	南瓜のプリン 抹茶小豆ゼリー

	献立	内容
10月	季節のお食事会	御飯 清汁 刺身盛り合わせ 茶碗蒸し 二色和え 黒糖まんじゅう
	お楽しみ食	鯛めし 赤だし味噌汁 ふろふき大根 芋羊羹
	紅葉御膳	松茸御飯 カキフライ 松茸里芋の炊き合わせ みぞれ和え 清汁 フルーツ
	デザート選択	あんこのパフェとさつま芋のパフェ
11月	季節のお食事会	海鮮丼 なめこ汁 茶碗蒸し 菊花和え 南瓜の茶巾絞り
	お楽しみ食	炊き込みご飯 豚汁 かきフライ 三色信田の京風煮
	デザート選択	ティラミスと抹茶ババロア
12月	忘年会	海鮮ちらし、味噌汁、てんぷら、茶碗蒸し、クリームあんみつ
	クリスマス	シーフードドリア、ナスとトマトの洋風煮込み、サラダ、コンソメスープ、苺のケーキ
	デザート選択	チョコレートムースとホワイトチョコのムース
1月	新年会	握り寿司、清汁、茶碗蒸し、菊花和え、羊羹
	おせち料理	ご飯、お刺身、賀正盛り合わせ、漬物
	行事食	七草粥
	デザート選択	黒胡麻ぷりんとヨーグルトムース柚子ソース
2月	季節の食事会	ご飯、清汁、刺身盛り合わせ、天麩羅、茶碗蒸し、いちごムース
	節分	巻き寿司、清汁、海老吹き寄せの京風煮、ほうれん草のお浸し、おはぎ
	お楽しみ食	茸のドリア、卵スープ、ポテトのトマト煮、サラダ、ジンジャーケーキ
	春待御膳	五目炊き込みご飯等
	デザート選択	チョコレートムースときなこムース
3月	季節のお食事会	ご飯、そうめん汁、刺身盛り合わせ、天麩羅、茶碗蒸し、桜くずまんじゅう
	ひな祭り	ちらし寿司、清汁、鶏の治部煮うどと若布の和え物
	お楽しみ食	カツカレー ガーリックスープ ミモザサラダ 角切ミックスゼリー
	デザート選択	イチゴババロアと抹茶ババロア