

# 2月献立表



## 鬼はそと 福はうち

節分を迎える2月は、まだまだ寒い季節。おでんや地鶏塩ちゃんこ鍋など、身体温まる冬のお料理をご提供致します。いよかんや鹿児島県産ぶりなど、旬の食材もお楽しみください。

東急ウエリナケア旗の台

	1日(水)	2日(木)	3日(金)	4日(土)	5日(日)	6日(月)	7日(火)	8日(水)	
	一つ一つ丁寧に作りました	味をしみこませました	胡麻香る漬け焼	キャベツの甘みをお楽しみください	こってり角煮をお出汁香うとんと	香ばしく焼き上げました	ほくほく食感のひよこ豆たっぷり	出汁が染み出る甘辛お揚げ	
和朝食	ウインナーと野菜の炒め物 トマトサラダ 梅干し 御飯 味噌汁 フルーツ、牛乳	肉団子と野菜の煮物 スナッペンとうのサラダ たいみそ 御飯 味噌汁 フルーツ、牛乳	ツナと野菜の炒め物 白菜の和え物 焼きのり 御飯 味噌汁 フルーツ、牛乳	スクランブルエッグ野菜添え マカロニサラダ 香の物 御飯 味噌汁 フルーツ、牛乳	海老真丈の含め煮 カリフラワーのサラダ 昆布佃煮 御飯 味噌汁 フルーツ、牛乳	ジャーマンポテト レタスとレーズンのサラダ ふりかけ 御飯 味噌汁 フルーツ、牛乳	ハムエッグ 隠元のおかか和え 梅干し 御飯 味噌汁 フルーツ、牛乳	五目真丈と野菜の炊き合わせ 胡瓜のしそ和え のり佃煮 御飯 味噌汁 フルーツ、牛乳	和朝食
洋朝食	ウインナーと野菜のソテー トマトサラダ パン コンソメスープ フルーツ 牛乳	ミートボールのブラウンスープ スナッペンとうのサラダ パン フルーツ 牛乳	ツナと野菜のソテー 白菜の和え物 パン コンソメスープ フルーツ 牛乳	スクランブルエッグ野菜添え マカロニサラダ パン コンソメスープ フルーツ 牛乳	ポトフ風 カリフラワーのサラダ パン フルーツ 牛乳	ジャーマンポテト レタスとレーズンのサラダ パン キャロットポターージュ フルーツ 牛乳	ハムエッグ 隠元のサラダ パン ミルクスープ フルーツ 牛乳	ベーコンと野菜のスープ 胡瓜のサラダ パン フルーツ 牛乳	洋朝食
昼食	ミックスサンドイッチ トレビスとレタスのサラダ コーンポターージュ カルピスゼリー	焦がし醤油炒飯 しゅうまい三点盛り レタスと若布のナムル 白湯スープ	鯛の塩焼き 菜の花の白和え ひじきと大豆の炊き込み御飯 お吸い物 黒糖ゼリー	牛肉と野菜の甘辛炒め 切干大根の煮物 もずく酢 御飯 味噌汁	お楽しみ種の日 出汁香る角煮つけうどん アスパラの柚子和え ゆかりおにぎり フルーツ	彩り野菜の八宝菜 春巻 たたき胡瓜 御飯 わかめスープ	東急シェフ考案メニュー 和風キーマカレー 福神漬・らっきょう レタスとトレビスのサラダ ベジタブルスープ、苺ムース	甘辛お揚げのきつねそば 茄子の田楽 トマトとささみのわさび醤油 生姜玄米御飯	昼食
夕食	エクレア	豆乳プリン 黒蜜かけ	レモンケーキ	クレープ (バナナ)	どらやき	フルーツ盛り合わせ	塩まんじゅう	フルーツ (いよかん)	夕食
朝食A	鶏の唐揚げ 根菜と竹輪の甘辛煮 ちんげん菜のお浸し 御飯 味噌汁	めばるの生姜煮 いかとピーマンの塩炒め 土佐納豆 御飯 味噌汁	豚肉の胡麻酒焼 茄子の含め煮 長芋と豆腐の和え物 御飯 味噌汁	無水調理の日 じっくり煮込んだロールキャベツ フレンチサラダ、バターライス 南瓜のポターージュ無水仕立て フルーツ	鮭の塩焼 高野豆腐の炊き合わせ 小松菜のささみ和え 御飯 具だくさん味噌汁	鶏肉の照り焼 車軸と野菜の煮物 なめ茸和え 御飯 味噌汁	無水調理の日 ポークソテーオニオンソース ブロッコリーのガーリックソテー きのこマリネサラダ、マリネ さつま芋のポターージュ無水仕立て	朝食A	
朝食B	野菜ソテー グリルソーセージ添え 小粒納豆 香の物 御飯 味噌汁 フルーツ、牛乳	チーズ入スクランブルエッグ コールスロー 昆布佃煮 御飯 味噌汁 フルーツ、牛乳	つみれと野菜の甘辛煮 温野菜サラダ たいみそ 御飯 味噌汁 フルーツ、牛乳	具だくさん卵焼き ポテトサラダ 焼きのり 御飯 味噌汁 フルーツ、牛乳	竹輪と野菜の煮物 スナッペンとうとハムのサラダ 梅干し 御飯 味噌汁 フルーツ、牛乳	炒り卵 キャベツのささみ和え 香の物 御飯 味噌汁 フルーツ、牛乳	スクランブルエッグ野菜添え キャロットサラダ ふりかけ 御飯 味噌汁 フルーツ、牛乳	朝食B	
昼食	野菜ソテー グリルソーセージ添え カリフラワーのサラダ パン コンソメスープ フルーツ 牛乳	チーズ入スクランブルエッグ コールスロー パン コンソメスープ フルーツ 牛乳	具だくさんトマトスープ 温野菜サラダ パン フルーツ 牛乳	具だくさん卵焼き ポテトサラダ パン コンソメスープ フルーツ 牛乳	豆乳クリーム煮 スナッペンとうとハムのサラダ パン フルーツ 牛乳	スクランブルエッグ キャベツのささみサラダ パン グリーンポターージュ フルーツ 牛乳	スクランブルエッグ野菜添え キャロットサラダ パン コンソメスープ フルーツ 牛乳	昼食	
夕食	鯖のちりみ味噌焼 筍の土佐煮 隠元とツナの和え物 御飯 お吸い物 シュークリーム	かわり味噌の日 めごちと海老の天丼 しんとり菜の煮浸し 香の物 東京味噌の味噌汁	Dr's Kitchen 鯖とパプリカのオープン焼き 蜂蜜ドレッシングのサラダ 玄米御飯 南瓜と豆腐のスープ、フルーツ	鯛の塩焼 五目大豆煮 胡瓜の柚子和え 炊き込み御飯 味噌汁	シエフ考案メニュー 芹と鶏のラグーソース/バゲティ アボカドとレタスのサラダ 洋風卵スープ りんごのシナモン煮	イベントメニュー すき焼き	鯖の柚庵焼 金平ごぼろ 大根の梅かつお和え 御飯 味噌汁	豚肉の和風おろし ピーマンの味噌炒め 蓮根の旨酢和え 御飯 お吸い物 黒糖ゼリー	夕食
朝食A	結び掲載メニュー 鶏肉と大根のおろしポン酢 ピーマンとさつま揚げの炒め 長芋の塩昆布和え 御飯、味噌汁	豚肉の温しやぶ 香味麹ソース 里芋の明太マヨ焼き アスパラのお浸し 御飯 味噌汁	お出汁香るおでん れんごんのピリ辛炒め ちんげん菜の胡麻和え 茶飯 味噌汁	メンチカツ 焼きかぶの生姜あんかけ 小松菜の和え物 御飯 味噌汁	めばるの煮付け 筍の昆布塩炒め いかと隠元のソテー 御飯 味噌汁	無水調理の日 ポークソテー 赤ワインソース いかと隠元のソテー 彩り野菜のピクルス、ライス じゃが芋の無水ポターージュ	お鍋の日 地鶏しおちゃんこ鍋 三点盛り 小松菜の辛子和え・漬物・煮豆 御飯、フルーツ	牛肉の野菜巻き さつま芋の甘煮 胡瓜の磯和え 御飯 味噌汁	朝食A

1.写真はイメージになります。実物と違う場合がございますのでご了承ください。 2.献立は都合により、変更する場合がございます。 3.牛乳の提供時間はホームごとに異なる場合がございます。

Main menu table with columns for dates (17日 to 24日) and rows for meal types (朝食A, 朝食B, 昼食, 夕食). Each cell contains a dish name, image, and ingredients.

Summary table for dates 25日 to 28日, listing main dishes and their descriptions.

栄養メモ (Nutrition Note) section with a circular icon and text explaining seasonal changes and health benefits of winter vegetables.

今月の特別なお食事 Special Days

Table listing special events and dates: 7日昼食 (東急シェフ考案メニュー), 8日昼食 (お楽しみ麺の日), 9日夕食 (結び掲載メニュー), 10日昼食 (かわり味噌の日), 13日昼食 (シェフ考案メニュー), 14日昼食 (イベントメニュー), 20日昼食 (健康増進メニュー), 23日昼食 (東急シェフ考案メニュー), 23日夕食 (旬さかなの日).

節分

暦の上では春を迎える立春の前日、『節分』。季節の変わり目には邪気が生じやすくなると考えられており、それを祓い福を招く豆まきが古くから行われるようになりました。

- 1. 写真はイメージになります。実物と違う場合がございますのでご了承ください。
2. 献立は都合により変更する場合がございます。
3. 今月の朝食は奇数日が和食となります。

