東急ウェリナケア尾山台

# 1日(月)

ノーセージと野菜の炒め物

ソーセージと野菜のソテー

甘辛お揚げの京風きつねうどん

アスパラの和え物

フルーツ、牛乳

アスパラのサラダ

グリーンポタージュ

しらす入り卵焼

さつま芋御飯

バターライス

ベジタブルスープ

青りんごゼリー

小松菜の酢味噌かけ

ロールケーキ (ホイップ)

コーンとアボカドのサラダ

**ボークソテーオニオンソース** 

のり佃煮

フルーツ

牛乳

味噌汁

朝 御飯

## 夕食はジューシーな豚肉 胡麻だれとからめてどうぞ

ハムエッグ キャロットサラダ ふりかけ 御飯 味噌汁 フルーツ、牛乳

2日(火)

ハムエッグ キャロットサラダ パン コーンボタージュ フルーツ 牛乳

蒸し鶏 濃厚胡麻だれ きのこと法蓮草の炒め物 御飯 具だくさん味噌汁

いちごムース

鰆の醤油麹焼 ひじきの炒め煮 長芋の梅和え 味噌汁



御飯が進む味

香の物

味噌汁

パン

牛乳

フルーツ

炊き合わせ

枝豆豆腐

味噌汁

フルーツ、牛乳

鯛つみれのボトフ風

豚肉と野菜の塩だれ炒め

御飯~ななつぼし~

きなこまんじゅう

『無水調理の日』

スパゲティサラダ

つみれと野菜の含め煮 ツナと野菜の炒め物 スパゲティサラダ トマトとささみのサラダ たいみそ 御飯~ななつぼし~ 御飯 味噌汁 フルーツ、牛乳

> ツナと野菜のソテー トマトとささみのサラダ パン ミルクスープ フルーツ 牛乳

4日(木)

1つ1つ手作りです

大葉香る焼鮭のちらし寿司 男爵芋の肉じゃが(無水) 胡瓜の柚子和え 味噌汁

抹茶ゼリー 黒密かけ

手付けビーフメンチカツ 茄子のビリ辛炒め ちんげん菜のお浸し お吸い物



洋食ランチ

葱入り卵焼 白菜の和え物 のり佃煮 御飯 味噌汁 フルーツ、牛乳

見どころ

オープンオムレツ 白菜のサラダ パン コンソメスープ フルーツ 牛乳

チキンソテー 赤ワインソース さつま芋のレモン煮 チャウダースープ ビーチゼリー

レアストロベリーケーキ

あぶらかれいの若狭焼 ビーマンの香味炒め 小粒納豆 御飯 味噌汁



6日(土)

シンブルな塩焼きで

さつま揚げと野菜の煮物 スナップえんどうのオーロラソース 梅干し 御飯 味噌汁 フルーツ、牛乳

ウインナーの豆乳クリーム煮 スナップえんどうのオーロラソース パン フルーツ 牛乳

野菜たっぷりちゃんぽん麺 焼ぎょうざ レタスと若布のナムル

黒糖まんじゅう

鯵の塩焼と銀杏真丈 油麩の含め煮 ブロッコリーのビーナツ和え 具だくさん味噌汁



イベントメニュー

スクランブルエッグ

ボテトサラダ

フルーツ、牛乳

ボテトサラダ

コンソメスープ

マスカットゼリー

筍の昆布だし炒め

隠元のおかか和え

豚肉の甘辛焼

味噌汁

スクランブルエッグ

シェフ自慢のおまかせメニュー

15日(月)

和風に仕上げました

ツナと野菜の炒め物

小松菜の生姜和え

フルーツ、牛乳

小松草のサラダ

ツナと野菜のソテー

グリーンポタージュ

ふりかけ

味噌汁

パン

牛乳

フルーツ

のり佃煮

御飯

パン

牛乳

フルーツ

味噌汁

ウインナーと野菜の炒め物 カリフラワーと豆苗のサラダ 香の物 御飯 味噌汁

> ウインナーと野菜のソテー パン ミルクスープ

ごぼうの味噌炒め

ワッフル

9日(火)



夕食は焼き魚を

ベーコンエッグ 胡瓜の和え物 和 ふりかけ 朝 御飯 味噌汁 フルーツ、牛乳 ベーコンエッグ

胡瓜のサラダ バン コーンポタージュ フルーツ 牛乳

こだわりボークカレー レーズンとレタスのサラダ コンソメ野菜スープ

紅茶ケーキ

ほっけのみりん清燥 切干大根の煮物 白菜のしそ和え 具だくさん味噌汁



### 丁寧に作りました

竹輪と根菜の煮物 南瓜サラダ たいみそ 味噌汁

フルーツ、牛乳 鯛つみれのコンソメ煮 南瓜サラダ バン フルーツ 牛乳

葱と生姜のあったかにゅうめん 小海老のかき揚げ 法蓮草の磯和え お豆の炊き込み御飯

もみじまんじゅう

2種だれの炙りつくね焼 茄子の含め煮 トマトの和え物 御飯 味噌汁



赤魚のムニエル 葱バターソース

南瓜のポタージュ無水仕立て・フルーツ

オリーブとレタスのサラダ

ライス〜ななつぼし〜

### かわり味噌の日

スクランブルエッグ野菜添え 土佐納豆 のり佃煮 味噌汁 フルーツ、牛乳

スクランブルエッグ野菜添え 温野草サラダ バン ミルクスープ フルーツ 牛乳

あぶらかれいのムニエル 焦がしバターソース アスパラのガーリックソテー オリーブとトレビスのサラダ パン カレー風味のスープ

**T**クレア

『かわり味噌の日』 鶏肉の山椒焼 れんこんのじゃこ炒め 奈良漬け 御飯・奈良味噌の味噌汁



中華ランチ

ソーセージと野菜の炒め物 レタスのサラダ 梅干し 味噌汁 フルーツ、牛乳

ソーセージと野菜の炒め物 レタスのサラダ バン 豆乳スープ フルーツ 牛乳

五日チャーハン しゅうまい三点盛り 隠元の中華和え にらのスープ

マンゴーブリン 帆立クリームコロッケと白身角のフライ ピーマンの当座煮 小松菜としめじの和え物 味噌汁



肉団子と野菜の含め煮 マカロニサラダ のり佃煮 味噌汁 フルーツ、牛乳

肉団子の完熟トマトスープ マカロニサラダ バン フルーツ 牛乳

鯖の塩焼 根菜の筑前煮 水菜と玉葱の和風和え 具だくさん味噌汁

りんごムース 『健康増進:ビタミン』 -クソテーキャロットソース さつま芋と胡桃のサラダ 押し麦と野菜のピラフ



和食の定番

具だくさん卵焼 ブロッコリーのサラダ たいみそ 御飯~ななつぼし~ 味噌汁

オープンオムレツ ブロッコリーのサラダ バン コンソメスープ フルーツ

フルーツ、牛乳

牛乳 牛肉と野菜のコク旨炒め いかと里芋の煮物 法蓮草の胡麻和え 御飯~ななつぼしっ

味噌汁 黒糖ケーキ たらの者付け

ビーフン炒め 若布の酢の物 御飯~ななつぼし~ **薫と卵の洋風スープ・洋梨の蜂蜜檸檬ジュレかけ** 味噌汁



南瓜のバターソテー 蜂蜜ドレッシングのサラダ ベジタブルスープ 人形焼

カルボナーラスパゲティ

和風ミートローフ (牛) なすのオランダ煮 小粒納豆 味噌汁



# 優しい味わい

フルーツ、牛乳

カリフラワーと豆苗のサラダ フルーツ 牛乳

キャベツの辛子和え お吸い物

鶏肉の和風おろし 炊き合わせ 御飯 味噌汁 ようかん



食欲の進む味付けに

チーズ入りスクランブルエッグ 大根の和え物 梅干し 御飯 味噌汁 フルーツ、牛乳

チーズ入りスクランブルエッグ 大根のサラダ パン ミルクスープ フルーツ

牛乳 豚肉の香味にらだれ ひじきと大豆の煮物

お出汁香るとろろ 味噌汁 ぶどうゼリー

鰆の柚庵焼 鶏肉とちんげん菜の炒め物 白菜のわさび和え 御飯 味噌汁

タルタルとからめてどうぞ



人気のお刺身



19日(金)

さっくり揚げた天ぷら





21日(日

ハムエッグ

のり佃煮

味噌汁

パン

牛乳

フルーツ

隠元の和え物

フルーツ、牛乳

ハムエッグ

隠元のサラダ

ミルクスープ

クリスマスランチ



山椒香る鶏肉を



食感も楽しいカレー



雪に見立てた料理

和朝食	がんもと芋の含め煮 アスパラのサラダ 香の物 御飯 味噌汁 フルーツ、牛乳
	細つみわのクリームフェ

アスパラのサラダ パン フルーツ 牛乳

ほっけの塩焼き 金平ごぼう 胡瓜の梅かけ 栗御飯 味噌汁

レア抹茶ケーキ

朝

食

キン南蛮 タルタルソース 筍と切り昆布の煮物 御飯 味噌汁 いちごムース

ウインナーと野菜の炒め物 スパゲティサラダ のり佃煮 御飯~ななつぼし~

味噌汁 フルーツ、牛乳

ウインナーと野菜の炒め物 スパゲティサラダ パン コンソメスープ フルーツ 牛乳

まぐろアボカド丼~ななつぼし~ 里芋のたらこあんかけ

キャベツの土佐和え 味噌汁

塩まんじゅう

めばるの味噌漬焼 竹輪とブロッコリーの炒め物 御飯~ななつぼし~ お吸い物 抹茶ゼリー

葱入り卵焼 かぶのサラダ たいみそ 梅干し 御飯 味噌汁

オープンオムレツ かぶのサラダ バン 豆乳スープ フルーツ

『無水調理の日』 チキンの麹ジェノベーゼソース 無水さつま芋のチーズ焼き フレンチサラダ バン・コーンボタージュ

ビーチムース

味噌汁

牛乳

フルーツ、牛乳

海老天と春菊のかき揚げ盛り 天つゆ さつま揚げと野菜の含め煮 香の物 御飯・味噌汁

お昼は焼きそば 揚げ真丈と野菜の煮物

カリフラワーのオーロラソース フルーツ、牛乳

ソーセージのハーブ煮込み カリフラワーのオーロラソース パン フルーツ 牛乳

鰹節香るソース焼きそば 春巻 蒸し茄子の中華和え ワンタンスープ

杏仁豆腐 クレープ (チョコ)

鯵の胡麻漬焼 『お鍋の日』 ビーマンの炒め物 なめ茸おろし もろきゅう・煮豆・漬物 御飯 (雑炊) ゼリー入りフルーツボンチ 海老と野菜の炒め物 マカロニサラダ ふりかけ 御飯 味噌汁

海老と野菜のソテー マカロニサラダ パン コンソメスープ フルーツ 牛乳

フルーツ、牛乳

鶏肉の山椒味噌焼 ごぼうの甘辛炒め ブロッコリーの磯和え お吸い物

クリームブッセ

『冬至』 ほつけの塩焼 冬至南瓜 ちんげん菜の柚子和え 炊き込み御飯・味噌汁 さつま揚げと根草の者物 スナップえんどうのサラダ たいみそ 味噌汁 フルーツ、牛乳

鶏肉のクリームスープ煮 スナップえんどうのサラダ パン フルーツ 牛乳

大豆と挽肉のキーマカレー 福神漬 レーズンとレタスのサラダ コンソメ野菜スープ

オレンジゼリー

鯖の漬焼 切干大根の煮物 小松草の胡麻酢和え 御飯 味噌汁

青海苔入り卵焼 白菜のコールスロー 香の物 御飯 味噌汁 フルーツ、牛乳

オープンオムレツ 白菜のコールスロー パン 豆乳スープ フルーツ 牛乳

油麩の含め煮 水菜と玉葱のおかか和え 細飯

『無水調理の日』 紅茶プリン

25日(木)

カフェ風ランチ

ソーセージと野菜の炒め物 しそ納豆 和 のり佃煮 朝 御飯 味噌汁 フルーツ、牛乳

ソーヤージと野草のソテー 温野菜サラダ バン コンソメスーフ フルーツ 牛乳

海老ドリア 法蓮草のソテー トレビスとリーフレタスのサラダ 飴色玉葱のオニオンスープ

クリスマスおやつ 赤角のねぎ塩だれ きのこと白滝の炒め トマトの和風和え

味噌汁

26日(金)



さっぱりとしゃぶしゃぶで スクランブルエッグ レタスのサラダ

梅干し 御飯 味噌汁 フルーツ、牛乳

スクランブルエッグ レタスのサラダ パン ミルクスープ フルーツ 牛乳

根菜たっぷりけんちんうどん 竹輪の磯部揚げ ちんげん菜のお浸し ツナと三つ葉の混ぜ御飯

りんごムース

豚肉の温しゃぶしゃぶ 旨辛だれ さつま芋の煮物 香の物 御飯 具だくさん味噌汁

27日(土)



優しい甘味で

五目真丈と野菜の炊き合わせ 隠元の和え物 たいみそ 細飯 味噌汁 フルーツ、牛乳

ウインナーのポトフ風 隠元のサラダ 150 フルーツ 牛乳.

すずきムニエル トマトソース 茄子のソテー イタリアンサラダ ライス チャウダースープ

バウムクーヘン

鶏肉のはちみつ照り焼 がんもの含め煮 御飯 味噌汁 アセロラゼリー

28日(日

御飯

味噌汁



夕食は中華

ベーコンエッグ キャロットサラダ のり佃煮 御飯~かかつぼし~ 味噌汁 フルーツ、牛乳

ベーコンエッグ キャロットサラダ パン コンソメスープ フルーツ

牛乳

たらの唐揚げ おろしポン酢 れんこんの塩炒め 胡瓜のささみ和え 御飯~ななつぼし~ 味噌汁

全国お菓子めぐりの旅

チンジャオロース(牛) 蟹しゅうまい ザーサイ和え 御飯~ななつぼし~ 豆苗のスープ

29日(月)

クリスマスランチ

パンに合うメニュー

ウインナーと野菜の炒め物 スパゲティサラダ 香の物 細飯 味噌汁 フルーツ、牛乳

ウインナーと野菜の炒め物 スパゲティサラダ パン グリーンポタージュ

牛乳 グリルチキンきのこクリームソース ブロッコリーのガーリックソテー イタリアンサラダ

旬のおやつ

フルーツ

めばるの柚子麹焼 ひじきの炒め煮 小粒納豆 御飯 味噌汁

ベジタブルスープ

30日(火)

シンプルな塩焼きでどうぞ

具だくさん卵焼 大根の和え物 のり佃煮 細飯 味噌汁 フルーツ、牛乳

オープンオムレツ 大根のサラダ パン 豆乳スープ フルーツ 牛乳

鯵の塩塩 里芋のこってり煮 アスパラの土佐和え 青菜御飯

ミニバンケーキ

味噌汁

『無水調理の日』 ポークソテーシャリアピンソース レーズンとサニーレタスのサラダ ライス・さつま芋のボタージュ無水仕立て 豆乳プリン 黒蜜かけ

31日(水)



一年の終わりに年越しそばを

肉団子と野菜の煮物 隠元の辛子和え たいみそ 御飯 味噌汁 フルーツ、牛乳

肉団子の豆乳クリーム煮 隠元のサラダ パン フルーツ 牛乳

鶏肉の梅しそ焼 豆腐の青海苔餡かけ かぶの生姜和え 味噌汁

ワッフル

『お楽しみ麺の日』 年越しそば 海老と野菜の天ぷら 炊き込み御飯 フルーツ

あぶらかれいのかぶら蒸し 味噌汁

ドーナツ

鶏肉の香草焼き いかとアスパラのソテー バターライス・じゃが芋の無水ボタージュ

> 栄養 メモ

旬を迎える冬野菜の 特徴は『甘さ』です。 水分を多く含んだ野菜が 寒さで凍らないよう、 葉の糖分を増やすため です。甘さだけでなく、 冬採れほうれん草の場合 夏採れの3倍の ビタミンCを含んでいる

といわれています。 栄養価が豊富な 旬の冬野菜を お楽しみ下さい。

# 今月の特別なお食事 Special Days

シェフ自慢のおすすめメニュー かわり味噌の日「奈良味噌」 13日夕食 健康増進メニュー 21日昼食 クリスマスランチ 21日夕食 「お鍋の日」 22日夕食

25日おやつ クリスマスおやつ 28日おやつ 全国お菓子めぐりの旅 29日おやつ 旬のおやつ

31日夕食 お楽しみ麵の日「年越しそば」

# 大晦日

108回除夜の鐘の音が夜空に響く大晦日。江戸時代、鐘の音をききながら「七味(しちみ)五悦 (ごえつ) 三会(さんえ)」を家族と話したといいます。「七味」とは「今年食べたおいしいものを 七つ」の意。五悦は楽しかったこと五つ、三会は会ってよかった人三つの意。皆様にとっての七味は どんなお料理でしたでしょうか。来年はより一層皆様にお喜びいただけるよう努めさせていただきます。

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。 献立は都合により変更する場合がございます。