

# 季節を味わう

西連寺ランチ



## 1月 お正月メニュー

- ・エビフライとオニオンリング
- ・お正月の黒豆、めでたいかまぼこ
- ・栗きんとん ・紅白なます錦糸玉子
- ・めでタイ飯 ・紅白そうめん
- (おやつ) チョコレートヨーグルトプディング



## 2月 節分メニュー

- ・厄を払ういわしフライ
- ・豆まきのこんにゃく人参大豆の旨煮
- ・ハムときゅうり、じゃが芋のタラマヨサラダ
- ・節分のかまぼこ ・具沢山ゆふいんだんご汁
- (おやつ) バナナミックスゼリー



## 3月 ひなまつりメニュー

- ・肉団子の玉ねぎピーマンあん酢
- ・トマトとわさび菜のコーンツナサラダ
- ・平天と枝豆の切り干し大根
- ・しば漬け ・ひなまつりちらし寿司
- ・お吸い物 (わかめ・豆腐・かざり麩)
- (おやつ) ひなあられポーロ

季節の食材を  
たっぷり取り入れた、  
毎日全て手作りの  
お食事が自慢です。

行事食の一例を  
ご紹介します。





### 3月 お彼岸メニュー

- ・ぼたもち
- ・カリフラワー、かにかまサラダ
- ・豚肉のニラもやし炒め
- ・かぼちゃのグラタン
- ・お吸い物 ・さくら漬け
- ・バナナ



### 9月 敬老の日メニュー

- ・鶏ハム ・ちらし寿司
- ・青のりさしみこんにゃく味噌ゴマ和え
- ・冬瓜と厚揚げの含め煮
- ・みょうがとカニカマのもずく酢
- ・きゅうり漬け ・長寿そば
- (おやつ) とろとろ杏仁いよかんソースかけ



### 10月 お祭りメニュー

- ・お祭り ちらし寿司
- ・ぶりの塩焼き ・厚揚げの含め煮
- ・玉ねぎとカニカマのゴマサラダ
- ・桜漬け
- ・わかめと飾り麩のお吸い物
- (おやつ) 牛乳ようかん



### 12月 年末メニュー

- ・鶏チャーシュー
- ・ハムとゆでたまごのマカロニポテトサラダ
- ・平天と大根葉しめじの含め煮
- ・福神漬け ・赤そら豆ご飯
- ・年越しそば でっかいてび天のせ
- (おやつ) バナナケーキ

ご利用者のみなさまは、  
毎日お食事を楽しみに来てくださいます。

お食事付き (680円いただきます)  
施設体験利用も受け付けております。

