

2015. 1. 22(木)

## メニュー日記



### メニュー

#### ・・・ お稲荷さん

豚肉と大根の煮物

さといもと蒟蒻の煮物

マカロニサラダ (ブロッコリ・ハム・ゆで卵)

レタスサラダ (トマト)

うどん

酢の物 (わかめ・かに棒)

デザート (りんご)

<利用者さま> 12名

稲荷ずしの俵型は、稲荷神社が商売繁盛とともに豊作の神様であることから俵になったそうです。所によって、油揚げを△にしたり、裏側を表にしたり違いますね。皆さん、大好きです。