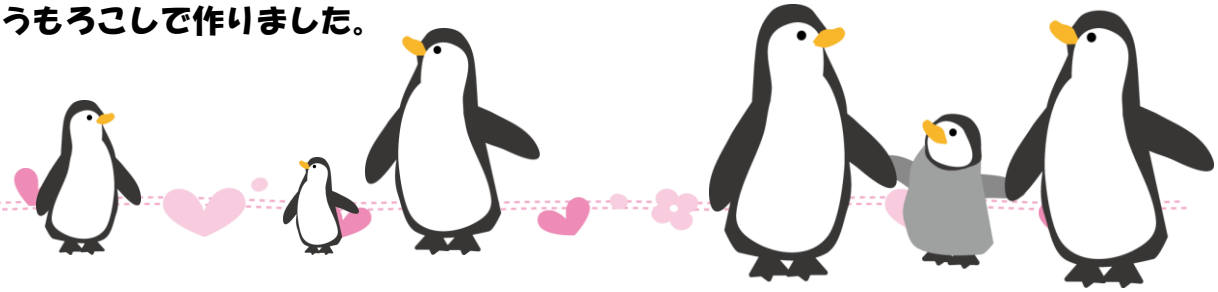
2月12日（火）箱膳を実施しました。

五目炒飯
回鍋肉
酢鶏
中華和え
漬物
杏仁豆腐

～調理師からのワンポイントアドバイス～
中華料理は油を多く使う為、エネルギーが上がりがちです。満腹感が得られるように、野菜をたっぷり使用し、ヘルシーに仕上げました。

2月21日（木）誕生日会を実施しました。

☆ペンギンおにぎり
☆ミートローフ
☆粉ふきいも
☆ブロッコリー
☆ウインナー
☆スパゲッティーサラダ
☆りんご・オレンジ

今回は、おにぎりをペンギンにしました。ご飯をひょうたん型にし、焼のりで頭と目と手を、くちばしはとうもろこしで作りました。