

さくらの家味便り

令和6年7月献立案内

第141号

令和6年6月15日発行 社会福祉法人 心の会 法人事務長 若山 加奈江

高齢者グループホーム 運営責任者：斉藤かがり 担当栄養士：斉藤香代子

さくらの家二番館 ホーム長：廣羽幸樹 住所：小矢部4-15-8 電話：046-850-3125

さくらの家三番館 ホーム長：斉藤かがり 住所：小矢部4-15-7 電話：046-850-5688



7月の特別献立

◎土用丑の日 うな丼 24日(水) 昼

土用丑の日のうな丼を食べて、夏を乗り切りましょう。

◎夏野菜のサラダライス 19日(金) 昼

たっぷりの夏野菜をご飯に乗せ胡麻ダレをかけました。

◎七夕ご膳 7日(日) 昼

七夕と言えば素麺。かき揚げに七夕ゼリーもつけました。

◎タイ風サラダ 9日(火) 昼

レモン、オリーブオイル、トウガラシのドレッシング

お家deカフェ アイス・ピノ 20日(土) おやつ

今月のご飯 ヒジキとアサリの炊き込みご飯 27日(土) 昼

栄養士のお勧め

マグロのお刺身

8日(月)・昼

大型老人ホームだと、夏場は食中毒予防のためにお刺身は出せませんが、その場で職員が調理しているさくらの家なら夏でもお刺身が安全に出せます。



ラタトゥイユとクロワッサン

30日(火) 昼

ラタトゥイユは、夏野菜をトマトで煮込んだフランス料理です。フランスのお洒落なパンであるクロワッサンと一緒に召し上がりください。



7月の季節メニュー

海の日・シーフードランチ

15日(月) 昼

海老、帆立、白身魚…、海産物たっぷりの海鮮あんかけチャーハン。あさりのスープ。海藻サラダ。海の日にはシーフードをご堪能頂きます。デザートは海にちなんだブルーハワイゼリーです。

