

味 便 り

さくらの里デイサービス 8月献立案内

第224号

令和6年7月15日発行

社会福祉法人心の会

さくらの里

栄養士：斉藤香代子

住所：横須賀市小矢部4-19-4

電話：046-852-0500

FAX:046-852-0643



8月のお勧め献立

浜焼き 28日(水)

ハマグリ・有頭海老・お魚・イカ・練り物などを食べやすく調理し焼いてお召し上がり頂きます。



処暑のお献立 22日(木)

夏の疲れが出るこの時期は豚肉、ゴーヤ、昆布などを食べると疲労回復につながります。



冷やし茄子素麺 9日(金)

夏野菜の代表のお茄子を色鮮やかに素揚げし素麺にトッピング生姜がアクセントになり食欲をそそる一品です。

お盆の入りご膳 13日(火) お盆明けご膳 16日(金)

胡麻豆腐や飛龍頭、けんちん汁等、お盆のお料理をご用意します。

ココモコ丼 8日(木)

お楽しみサラダうどん 26日(月)



今月のお茶会 12日(月) 13日(火)

子供のころに飲んだ懐かしいクリームソーダをお出し致します。

旬の果物

三浦スイカ 5日(月) 6日(火)

三浦半島の特産品の代表、甘い三浦スイカをご賞味下さい。



8月の特選料理

花御膳・ひまわり

5日(月)

ひまわりをイメージした
ケーキ寿司です。

海ブドウのサラダや

じゅんさいのお吸い物など

夏のテーブルを彩ります。

お楽しみに♪



栄養士のお勧め

魚占ご膳

23日(金) 24日(土)

夏の魚の代表、鮎は香魚とも書く
その名の通り香りは最高です。

夏の風物詩です。

塩焼きで、旬の鮎を
たっぷり味わって
下さい

