

さくらの家味便り

令和6年8月献立案内

第142号

令和6年7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 運営責任者代行：斉藤かがり 担当栄養士：斉藤香代子
さくらの家一番館 ホーム長：星野哲也 住所：小矢部4-17-4 電話：046-852-2011
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



8月の特別献立

◎終戦記念日 具沢山すいとん 15日(木) 昼
しっかり出汁をとった具沢山のおいしいすいとんはご馳走です。

◎迎え盆ご膳&送り盆ご膳 13日(火) 昼・16日(金) 昼
迎え盆には素麺、送り盆には五目散らし寿司。

◎山の日ご膳 11日(日) 昼
山の日には山菜、山芋など「山」がつく物を食べましょう。

◎トマトラーメン 25日(日) 昼
コンソメ味のラーメンに、新鮮なトマトをたっぷり乗せました

お家deカフェ クリームソーダ 17日(土) おやつ
メロンソーダにアイスクリームを入れた昔懐かしの品。



全国味めぐり 北海道B級グルメ

29日(木) 昼

札幌の新しい名物スープカレー。北海道の夏の味覚、焼きとうもろこし、北海道のサーモンのマリネ。北海道はB級グルメも最高です。



栄養士のお勧め

魚曼玉丼

18日(日)・昼

小さめに刻んだ鰻を卵とした、鰻玉丼。通常の鰻丼とは異なる美味しさです。鰻玉丼で栄養をつけて、暑い夏を乗り切りましょう！



8月の季節メニュー

鮎会席

23日(金) 昼

さくらの家の夏の風物詩、鮎会席。夏魚とも書く、夏の魚、鮎を、塩焼きと、鮎かまのお吸い物で、たっぷりご賞味頂きます。香魚とも書く、鮎の香りをお楽しみください。

