さくらの里山科味便り

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

特別養護老人ホーム さくらの里山科 施設長:若山三千彦 調理主任:中川聡明 栄養士:石井里奈

住所:横須賀市太田和5-86-1 電話:046-857-6333 FAX:046-857-7799



立秋ご膳 7日(水)昼

立秋には秋を感じられるお料理を揃えました。

山の日献立 11日(日)屋

新しい祝日の山の日には、山の食材を揃えました。

富士山に見立てたゼリーもあります。

迎え盆ご膳13日(火) 昼 お盆の定番素麺をどうぞ。 送り盆ご膳16日(金) 昼 お盆の精進料理をどうぞ。 季節のお茶会 クリームソーダ 26日(月) おやつ 今月のパスタ 冷しゃぶ風大根おろしパスタ 5日(月) 昼

今月の丼ぶり ロコモコ丼 23日(金)昼

世界の料理シリーズ

イント゛ネシア米斗理

14日(水)昼食

ナシゴレンをはじめ、 山科流に高齢者の方でも 美味しく食べて頂ける様 工夫した、インドネシア料理を お出し致します。



今月のお勧め

22日(木)昼食

一さくらの里山科の夏の 風物詩、鮎ご膳。夏を 代表する魚、鮎を塩焼 さびご堪能下さい。

8月の参加型献立

お楽しみ冷やし中華 21日(水)昼食

この季節、冷やし中華が始まるとワクワクしますよね。さくらの里山科の冷やし中華は一味違います。キュウリ、錦糸卵、チャーシューという定番食材以外にも色々とご用意致します。お好きな具材をお好きなだけ麺にのせて、ご自分だけの冷やし中華を作って下さい。

