

味 便 り

さくらの里デイサービス 9月献立案内



第225号 令和6年8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

9月のお勧め献立

花御膳・コスモス 10日(火)

今月の花御膳は秋のお花のコスモスです。
ケーキ寿司や枝豆腐などがお膳を彩ります。



今月の旬魚 ハゼの天ぷら 30日(月)

ハゼは誰もが知っているのに、めったに口にしない珍味ですよ。そんなハゼの天ぷらは絶品とされています。お楽しみに。

十五夜の献立 17日(火)

十五夜は「芋名月」とも呼ばれ、中国では「芋」の収穫祭として里芋をお供えすることが日本に広まったと言われています。秋にふさわしいお料理をお楽しみ下さい。

お彼岸入り・明け献立 19日(木) 25日(水)

お麩やお豆腐を使った精進料理をお召し上がり頂きます。

白露のお献立 7日(土)

暑さが落ち着くこの時期からは乾燥と冷えに注意が必要です。また呼吸器系のトラブルも増えてくる時期です。体調を整えるのに手助けする食材をお召し上がり下さい。

季節のお茶会

栗羊羹 9月12日(木)

秋の和菓子と言えば栗羊羹。栗羊羹を召し上がって秋を感じて下さい。



9月の参加型料理

トッピングバイキング

11日(水)

バターロールに、お好みのジャムをお好きなだけ塗ってお召し上がりください。

イチゴジャム
マーマレード
ピーナッツクリーム



敬老の日御膳

16日(月)

敬老の日のお祝いに、豪華な鯛の尾頭付きをご用意しました。おめでたい鯛をご賞味下さい。

