さくらの家味便り

令和６年９月献立案内

第１４３号　令和６年８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

９月の特別献立

◎敬老の日祝膳　１６日（月）昼
お赤飯に鯛、天ぷら。王道の祝膳で敬老の日を祝います。

◎秋野菜ご膳　１１日（水）昼
栗おこわに、じゃがいも、秋ナスなどをお楽しみください。

◎秋分の日ご膳　22日（日）昼
あぶすき煮（油揚げのすき焼き）など精進料理をご賞味下さい。

◎調理型献立　手作りコロッケ　１３日（金）昼

お家deカフェ　栗ようかん　１２日（木）おやつ
地元の老舗和菓子店永治堂さんに注文した手作り栗ようかん

9月の丼　イワシの蒲焼丼　２０日（金）昼

旬魚ご膳
ハゼの天ぷら

８日（日）昼
雑魚と言われるハゼですが、実は天ぷらにすると絶品であり、キスにも負けないと言われています。

栄養士のお勧め
十五夜ご膳

１７日（火）・昼
つくねにウズラの卵を落としたお月見つくね。風情あるむかごのご飯。お月見団子にちなんだ団子汁。もちろんお月見饅頭。十五夜を楽しむご膳です。

９月の季節メニュー
芋　会　席

６日（金）昼
埼玉の小江戸、川越の名物料理芋会席を、さくらの家流にアレンジしました。秋の味覚、さつま芋を、芋ご飯や、芋の味噌汁、味噌マヨ和えなどで、たっぷりとご賞味下さい。