

味 便 り

さくらの里デイサービス12月献立案内



第228号 令和6年11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

12月のお勧め献立

アンコウ鍋 5日(木)

東のアンコウ、西のフグと並び称される冬の味覚の代表、鍋料理の将軍をお楽しみ下さい。



鯛の舟盛り 18日(水)19日(木)

三崎港のお魚屋さんより仕入れた新鮮な鯛のお刺身をさくらの里自慢の舟形に盛り付けしてお出し致します。

クリスマス 24日(火)25日(水)



今年のクリスマスはマッシュポテトで出来たクリスマスツリーをお楽しみ下さい。おやつはクリスマスケーキです。



大雪のお献立 7日(土)

大雪とは二十四節気の1つで【雪が盛んに降る頃】を意味します。

冬至ご膳 21日(土)

冬至には無病息災を祈って南瓜をお召し上がり下さい。南瓜には慢性的な疲労を回復する効果があります。

花御膳・椿 6日(金)

椿をイメージした手毬寿司をお楽しみ下さい。



年越し蕎麦 28日(土)

デイサービスの最終日には年越し蕎麦をお出しします。



季節のお茶会 ナボナ 12日(木)

今月はお菓子のホームラン王ナボナをお楽しみ下さい。

12月の参加型料理

お楽しみビビンバ

16日(月)

ビビンバは丼ぶりにごはんとナムルを入れ良くかき混ぜて食べる韓国の家庭料理です。お好きなナムルを乗せてお召し上がりいただきます。



栄養士のお勧め

24日(火)25日(水)

クリスマスランチメニュー

舌平目のムニエル、チキンの照り焼き等々

