

さくらの里山科味便り

令和7年3月献立案内

第149号 令和7年2月15日発行 元気村グループ 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



3月の特別献立

啓蟄の山菜会席 5日(水)昼

花びら百合根と鯛の酒蒸しなど旬の春の訪れを感じて下さい。

春分の日祝膳 20日(木)昼

春の日にはフキや菜の花、ハマグリで春の到来をお祝いしましょう。

今月の旬魚 ニジマスの塩焼き 12日(水)昼

春のニジマスの味は最高です。普段召し上がる機会の少ない川魚ならではの風味をお楽しみ下さい。

ひな祭りご膳 3日(月)昼 チラシ寿司を中心としたご膳。

季節のお茶会 **桜湯と桜餅** 4日(火)おやつ

つくしの天ぷら ホーム近くの土手につくしが 生えたら、摘み取って料理します。

今月のお鍋 鮭の酒粕鍋 26日(水)昼

今月のパスタ 海老とブロッコリーのクリームパスタ 24日(月)昼

お勧め料理
蟹ご膳
18日(火)昼食

蟹ご飯、茹で蟹など、カニをふんだんに使った献立になります。



東北被災地支援フェア

11日(火)昼食

東北大震災が起きた3・11には、被災地から特産品を購入して、被災地の皆さんを支援します。福島ブランド米やタラフライ、笹蒲鉾、仙台麩等を食べて被災地を応援しましょう。



3月の参加型献立

お楽しみオープンサンド

28日(金)昼食

お好みで卵サラダや豚肉のプルコギ炒め、ハム、チーズ、トマトを乗せてお召し上がり下さい。

