

さくらの家味便り

令和7年5月献立案内

第151号 令和7年4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



5月の特別献立 ゴールデンウィーク特別ご膳

◎憲法記念日祝膳 3日(土) 昼

五目ちらし、素麺椀。

◎みどりの日祝膳 4日(日) 昼

フキ青煮、里芋ずんだ、老舗の和菓子「若緑」。
緑尽くしです。

◎端午の節句祝膳 5日(月) 昼

ちまき、出世魚のスズキ、成長が早い筍、柏餅

お家deカフェ ウグイス餅と新茶 31日(土) おやつ

季節の和菓子ウグイス餅と、八十八夜の新茶

今月のご飯 空豆ご飯 8日(木) 昼 旬の空豆の炊き込みご飯

栄養士のお勧め 初ガツオ舟盛り 10日(土)・昼

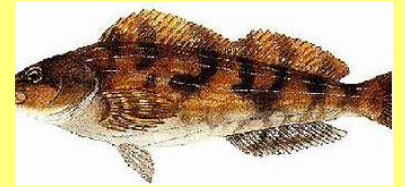
江戸の昔、「女房を質に入れても
食べたい」など、女性に失礼な
言い方で絶賛された初ガツオ。
お刺し身とタタキの舟盛りをお
楽しみ下さい。



今月の旬魚ご膳 アイナメの煮つけ

27日(火)夜

アイナメはあまり馴染
みがないお魚ですが、
その煮つけは絶品と言わ
れています。珍しいお魚
なので、水揚げ不足で、急きょお出しできない場
合もあります。ご了承下さい。



5月の調理型献立 手作りメンチカツ 18日(日) 昼

さくらの家は普段から、ご入
居者様が調理をされていますが、
調理型献立はご入居者様全員が
調理に参加できるのが違いです。

皆さんと一緒に、粉を混ぜ、
ひき肉をこね、形を作って、楽
しく過ごしましょう。ご入居者様皆さんが楽しめるメンチカ
ツ作りです。

