

さくらの家味便り

令和7年6月献立案内

第152号

令和7年5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



6月の特別献立

◎マグロのお刺身 2日(月)昼

三浦半島の新鮮なマグロをたっぷり！

◎変わり親子丼 23日(月)昼

タラとタラコのちょっと変わった親子丼

◎サラダラーメン 24日(火)昼

野菜をたっぷりのせたラーメン

◎五目炊き込みご飯 16日(月)昼 人気の五目ご飯

お家deカフェ 京和菓子・水無月 30日(月)おやつ

水無月(6月)の最後に食べる伝統の和菓子

今月の麺 チャンポンうどん 3日(火)昼



全国味巡り 東京の郷土料理

7日(土)昼

あさを炊き込んだ、東京名物深川飯。江戸前の穴子の天ぷら。ねぎま汁。江戸の昔から続く東京の郷土料理をご賞味ください。



栄養士のお勧め

夏至の夏野菜ご膳

21日(土)

オクラ、茄子、トマト、ミョウガ、枝豆、キュウイ。夏至の日には、旬の夏野菜をたっぷりお召し上がり下さい。



6月の調理型献立 手作り太巻き 26日(木)昼

ご高齢者様が大好きな太巻きを、一緒に作って頂きます。きっとご入居者様は、職員より上手だと思います。

キュウリ、卵焼き、さくらでんぶ、ツナ、…etc. お好きな具材をご飯に乗せて、巻いて、切って。とっても楽しいひと時になることでしょう。

