

味 便 り

さくらの里デイサービス7月献立案内

第235号 令和7年6月15日発行 社会福祉法人心の会 さくらの里 栄養士：石井里奈
住所：横須賀市小矢部4-19-4 電話：046-852-0500 FAX:046-852-0643



7月の特別献立

七夕ご膳 7日(月)昼 七夕にはもちろん素麺をお召し上がり下さい。星型のゼリーもご用意します。



海の日シーフードランチ 21日(月)昼 海の日にはエビ・ホタテ・カニなど海の食材を揃えました。

今月の旬の魚 穴子の天ぷら 15日(火)昼

季節のお茶会 アイスの盛り合わせ 28日(月)おやつ

三浦メロン 24日(木)おやつ

今月の丼 海老と豆腐のあんかけ丼 10日(木)昼



今月のお勧め

冷やし中華

17日(木)昼

冷やした中華麺の上に細切りにした具材を乗せ、甘酸っぱい醤油だれをかけて、さっぱりとお召し上がりください。



7月の参加型献立

お楽しみ冷汁 16日(水)昼

冷や飯に、冷たい出し汁をかけてさっぱり食べる冷や汁。宮崎県の夏の風物詩です。その冷や汁に、鮭フレーク、焼きサバのほぐし身、ネギ、ミョウガなどの色々な具材を混ぜてお召し上がり下さい。



土用の丑の日

うなぎ

18日(金)昼

土用丑の日にウナギを食べないと、日本人の夏は始まりませんよね。美味しいウナギを食べて、スタミナをつけて、夏バテを予防しましょう。

