

さくらの家味便り

令和7年7月献立案内

第153号

令和7年6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：斉藤かがり 担当栄養士：石井里奈

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



7月の特別献立

◎夏野菜のサラダライス 27日(日) 昼

たっぷりの夏野菜をご飯に乗せ胡麻ダレをかけました。



◎七夕ご膳 7日(月) 昼

七夕と言えば素麺。かき揚げに七夕ゼリーもつけました。



◎タイ風サラダ 13日(日) 昼

レモン、オリーブオイル、トウガラシのドレッシング

今月のごはん ボロネーゼ風ご飯 30日(水) 昼

栄養士のお勧め

冷やし汁

16日(水)・昼



冷や飯に、冷たい出し汁をかけてさっぱり
食べる冷やし汁。宮崎県の夏の風物詩です。

その冷やし汁に、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

うな井

19日(土) 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。



7月の季節メニュー

海の日・シーフードランチ

21日(月) 昼

海老、帆立、白身魚…、海産物
たっぷりの海鮮あんかけチャーハ
ン。あさりのスープ。海藻サラダ。
海の日にはシーフードをご堪能頂
きます。デザートは海にちなんだ
ブルーハワイゼリーです。

