さくらの家味便り

令和７年９月献立案内

第１５５号　令和７年８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：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

９月の特別献立

◎敬老の日祝膳　１５日（月）昼
お赤飯に鯛、天ぷら。王道の祝膳で敬老の日を祝います。

◎秋野菜ご膳　１７日（水）昼
栗おこわに、じゃがいも、秋茄子などをお楽しみください。

◎秋分の日ご膳　２３日（火）昼
あぶすき煮（油揚げのすき焼き）など精進料理をご賞味下さい。

◎きのこソースハンバーグ　１日（月）昼

◎蒸し鶏のバターソース　７日（日）昼

9月の丼　イワシの蒲焼丼　２１日（日）昼

旬魚ご膳 ハゼの天ぷら

４日(木)昼

雑魚と言われるハゼですが、実は天ぷらにすると絶品であり、キスにも負けないと言われています。

栄養士のお勧め 鮭ときのこのクリームパスタ

１２日（金）・昼

秋鮭ときのこをたっぷり使った秋にぴったりの一品です。濃厚なクリームソースがパスタに絡み食欲をそそります。

９月の季節メニュー 芋　会　席

１１日（木）昼

埼玉の小江戸、川越の名物料理芋会席を、さくらの家流にアレンジしました。秋の味覚、さつま芋を、芋ご飯や、芋の味噌汁、味噌マヨ和えなどで、たっぷりとご賞味下さい。