

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

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。



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。



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、たっぷりご賞味下さい。

