

さくらの里山科味便り

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
特別養護老人ホーム さくらの里山科 施設長：若山三千彦 調理主任：中川聡明 栄養士：石井里奈
住所：横須賀市太田和5-86-1 電話：046-857-6333 FAX:046-857-7799



9月の特別献立

海鮮酒蒸し 5日(金) 昼

白身魚に海老やホタテなどの海鮮を使います

秋分の日ご膳 23日(火) 昼

秋にしか食べられない、むかごご飯を中心とした秋のお料理です。

季節のお茶会 栗羊羹 25日(木) おやつ

和菓子屋から取り寄せます。

お彼岸 おはぎ 23日(火) おやつ

栗ご飯 29日(月) 昼

今月のパスタ・ミートスパゲッティ 26日(金) 昼

今月の丼ぶり・鶏つくねの照りマヨ丼 9日(火) 昼



お勧め料理

ハゼの天ぷら

3日(水) 昼食

秋ハゼの天ぷらは高級魚にもまさる味だと言われています。



敬老の日特選お重

15日(月) 昼食

敬老の日には、さくらの里山科自慢の、本物の漆塗りの六角形の重箱に、お祝いのご馳走を詰めた特選お重をお出しします。



9月の参加型献立

お楽しみぶっかけそば

17日(水) 昼食

揚げ茄子、温泉卵、大根おろし、刻みのりなどの具をお好きなだけ乗せてお蕎麦をお楽しみ下さい。

