

さくらの家味便り

令和7年10月献立案内

第156号 令和7年9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



10月の特別献立

◎豪華・海鮮丼 13日(月) 昼
さくらの家名物。たっぷりお刺身がのった海鮮丼です。

◎栗ご飯 24日(金) 昼
秋に絶対食べたいお料理が栗ご飯です。

◎银杏おこわ 2日(木) 昼
栗ご飯と並ぶ秋のご飯の代表は银杏おこわです。

◎あさりピラフ 1日(水) 昼

◎今月のお魚 ニシンの照り煮 11日(土) 昼

◎五目うどん 18日(土) 昼



栄養士のお勧め

松茸ご膳

21日(火)・昼

秋の味覚の王様、松茸を、松茸ご飯と、松茸の土瓶蒸し風でたっぷりとお賞味下さい。



ハロウィンランチ

31日(金) 昼

ハロウィンと言えばカボチャカボチャのコロッケと、カボチャのポタージュスープ、さらにはカボチャと秋野菜のココットカボチャ尽くしのハロウィンランチで、たっぷりとカボチャを味わって下さい。



10月の季節メニュー 季節の献立・秋

12日(日) 昼

秋が旬の山菜の炊き込みご飯。美味しい秋ナスの揚げ物。秋の果実、柿と蕪のサラダ。さらには柿生麴の澄まし汁。秋の食材をたっぷりそろえた、秋の献立をお楽しみ下さい。

