

# 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：斎藤かがり 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：斎藤かがり 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。

◎銀杏おこわ 2日(木)昼

栗ご飯と並ぶ秋のご飯の代表は銀杏おこわです。

◎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

## 松茸ご用膳

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ご賞味下さい。



## 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  
生麩の澄まし汁。秋の食材をたっ  
ぱりそろえた、秋の献立をお楽し  
み下さい。

