

味 便 り

さくらの里デイサービス4月献立案内

第220号 令和6年3月15日発行 社会福祉法人心の会 さくらの里 栄養士：斉藤香代子

住所：横須賀市小矢部4-19-4 電話：046-852-0500 FAX:046-852-0643



4月のお勧め献立

焼き魚バイキング 17日(水)



粕漬け、照り焼き、味噌焼き、塩焼き、西京味噌漬け、色々な焼き魚からお好きな物をお召し上がり下さい。

お楽しみうどん 25日(木)



たぬき・きつね・わかめ・等々ご自分でトッピングをしてオリジナルなおうどんをお作り頂きます。さくらの里ではご飯類・麺類・パン類にお客様におかずを乗せたり、挟んだりして頂くメニューを考えています。

お刺身舟盛り 3日(水)



豪華舟盛りで、新鮮な三浦半島の海の幸をご堪能下さい

*清明のお献立 4日(木) *穀雨のお献立 19日(金)

体調を崩しやすいこの時期に体と心に効く食材を御用意致します。

昭和の日 祝日御膳 29日(月)

昭和を懐かしみながらお赤飯とお刺身をお召し上がり下さい。

花御膳 桜 5日(金)

桜寿司に明日葉天ぷらなど春の味覚をお楽しみ下さい。

筍御膳 27日(土)

この時期から旬になる筍やあさりのメニューをお楽しみ下さい。

♪季節のお茶会は草餅です♪

4日(木)

4月の特選料理

熊本被災地支援フェア

13日(土)

8年前の4月14日に、熊本地震が起きました。さくらの里では毎年この日に、熊本から食材を購入して、熊本の被災地を支援したいと思っています。



栄養士のお勧め

春のピクニックランチ

15日(月) 16日(火)

さくらの里も新緑の季節が訪れます。ダイルームからの素晴らしい景色と一緒にピクニック気分をお楽しみ下さい。