



今月のおすすめ献立

10/5 ◆鶏肉のフォー

朝食

10/11 ◆海鮮八宝菜

夕食

脳の活性化をお助け!!
C-8 オイルで脳活献立

10/12 鶏団子のクリーム煮
(C-8 オイル入り)

朝食

10/30 ◆照りたま丼 (鶏)

朝食

季節のおすすめ献立

10/3 栗ご飯

夕食

秋の味覚である栗は栄養価が高く、優れた食材です。抗酸化作用のあるビタミンC や血圧の調節に関わるカリウム、腸内環境を整える食物繊維などが豊富に含まれています。

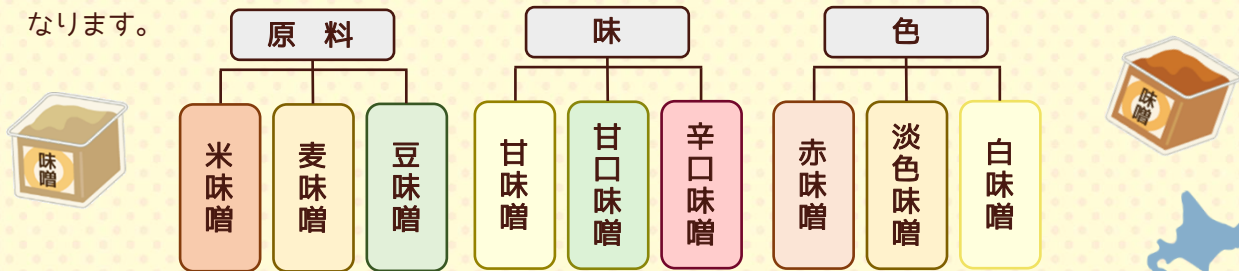
10/27 豚バラと白菜の生姜あん

夕食

生姜プラスで身体ぽかぽか
温活献立

新企画スタート

2019年11月から2023年9月まで、約4年かけてお届けした「日本縦断ご当地メニュー」。来月、11月からは新企画「日本ご当地味噌めぐり」が始まります!! 日本の伝統的食材ともいえる味噌。今回は企画スタートに先駆けて、ざっくりと味噌のご紹介をしていきます! 日本全国には1,000を超える種類の味噌があるとされています。味噌の種類は3つの分類方法でそれぞれ分けることができ、同じ原料を用いてもその割合や製造工程が異なれば違う味になります。



たくさんの味が楽しめる味噌。デリケアでは味噌汁はもちろん地域のご当地味噌料理などさまざまなアレンジ献立でご提供します!

「日本ご当地味噌めぐり」は来月11月から! ぜひお楽しみにお待ちください。

