

今月のおすすめ献立

6/11

麻婆春雨

(C-8 オイル入り)

朝食

脳の活性化をお助け!!
C-8 オイルで脳活献立

6/14

クリームシチュー

(C-8 オイル入り)

朝食

脳活

6/16

豚肉の生姜炒め

夕食

生姜プラスで身体ぽかぽか
温活献立

今月の新献立

6/10

◆クリームスパゲティ

朝食

6/27

◆豆腐と豚肉の
ねぎ塩炒め

夕食

6/29

◆肉巻きフライ

朝食

季節の献立

6/23

冷やし中華

朝食

6/29

豚しゃぶワサビ醤油だれ

夕食

献立改善

施設様からのご意見をもとに、食材のカット等の見直しを行いました。



豚肉・牛肉のスライスについて

今よりも柔らかく食べていただけるよう、スライスの厚みを薄くし、改善。



野菜のカットについて

千切りキャベツをさらに細く、食べやすくなるように厚みを薄く改善。

少し大きい、汁具のきのこ類やわかめなどを今のサイズよりさらに小さくカット。



青ネギについて

固い・太いのご意見のある青ネギを見直し、細さや固さなど最適なものが入荷されるよう変更。



味噌で47都道府県を
旅しよう Vol.8

6/15 (土)

夕食

豆腐と野菜の田楽

ほうれん草の胡麻和え

清し汁 (しめじ)

デザート

(ハネジュメロン)



今月の味噌は

白甘米味噌

米麴の割合が高く、濃厚な甘みと豊かな味わいで、
塩分が低いのが特徴です。

お味噌料理
「田楽料理」

焼いた豆腐やこんにゃく、茄子などの野菜に
味噌をつけていただく田楽料理。

さまざまな地方で、その地域の味噌を使用し
た田楽があります。今回ご提供する田楽は、

関西白味噌を使用した京風田楽です。白味噌特有の豊かな甘み
をお楽しみください。



今月のデザート

ハネジュ
メロン

英語で「Honey-Dew-Melon」と呼ばれており、
はちみつのように甘くジュシーという意味で
名付けられたそうです。

