

今月の新献立

- 8/6 ◆かにかま入り散らし寿司
夕食
- 8/11 ◆鮭としらすの散らし寿司
夕食
- 8/19 ◆夏野菜チャンプルー
朝食
- 8/21 ◆コンソメレモンスープ
朝食
- 8/24 ◆マグロの竜田揚げ
朝食
- 8/28 ◆豚玉大根煮
朝食

季節の献立

- 8/8 冷やし中華（ごまだれ）
朝食
- 8/18 豚しゃぶワサビ醤油だれ
朝食
- 8/21 タコライス
朝食
- 8/30 夏野菜カレーライス
朝食



※写真はイメージです

※写真はイメージです

いきいき3活献立

8/7 ハンバーグ
(ソースにC-8オイル入り)
夕食
脳の活性化をお助け!!C-8オイルで脳活献立

8/13 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

8/20 麻婆茄子
(C-8オイル入り)
夕食
脳活

献立改善

現在ソフト食でご提供させていただいている、カレーや種類のだしなどについて下記の通り形態の見直しを行います。



<対象献立>
カレー類（ハヤシライス等含む）
シチュー類（ビーフシチュー等含む）
うどん等のだし類（ラーメンだし等含む）

<現在>
とろみのついた液状

<8月~>
そのほかの献立と同様に
舌でつぶせる固さに成型

味噌で47都道府県を
旅しよう Vol.10

8/2(金)

夕食

具沢山豚汁
きゅうりとしらすの酢の物
コロッケ
デザート（すいか）



今月の味噌は

麦味噌

麴の割合が高く・熟成期間も短めなため、風味豊かな麦の香りと甘みを楽しむことができます。

お味噌料理

「具沢山豚汁」

瀬戸内海地方で作られる麦味噌は、はだか麦を主な原料としています。小麦や大麦よりも寒さや雪などに弱いため、西日本の中でも降水量が少なく、冬も比較的温暖な瀬戸内海地方が栽培に適していたそうです。今回は麦味噌を使用した具沢山の豚汁をご用意しました。食材のうま味と麦味噌の豊かな味わいをお楽しみください。



今月のデザート

すいか すいかは皮にツヤがあり、しましま模様がくっきりしているものがおすすめです。

