

今月の新献立

9/7

朝食

◆ くり豆

9/8

昼食

◆ 和風スパゲティ

9/12

朝食

◆ ちりめん

9/17

夕食

◆ ゆかりの散らし寿司

9/18

夕食

◆ タラのチリソースかけ

いきいき三活献立

9/13

朝食

クリームシチュー(鶏)
(C-8 オイル入)

C-8 オイルで脳機能を強化!



※写真はイメージです

9/14

夕食

豚肉の生姜炒め

温活



※写真はイメージです

生姜の力でぽかぽか温活!

9/24

朝食

鶏肉の照りマヨ生姜炒め



行事食献立 9/16 夕食 敬老の日

赤飯・秋の筑前煮(鶏)・うざく・清し汁



献立改善

☑ キザミ食の大きさの基準を見直します。



デリケアのキザミ食を日本摂食嚥下リハビリテーション学会分類 2021 の嚥下調整食4、嚥下ピラミッドL4にあたる「きざみ5mm未満」に統一します。

現在提供させていただいているキザミ食より少し食材の形が残る大きさになります。 ※写真はイメージです。



味噌で47都道府県を
旅しよう Vol.11

9/11(水)

昼食



味噌唐揚げ(鶏)

春菊のピーナッツ和え

デザート(ぶどう缶)



今月の味噌は、仙台味噌

赤辛口米味噌

長期間熟成させているので、大豆の濃厚な旨みを感じることができ、辛口ながらすっきりとした味わい。

お味噌料理

「味噌唐揚げ」

日本三大味噌のひとつと呼ばれている仙台味噌は大豆の割合が高く長時間熟成されることで、大豆の旨みと豊かな香りを楽しむことができます。条件として、「組合に加入し、宮城県内で製造」「塩分 11~13%」などをクリアした味噌だけが「仙台味噌」と名乗ることができるそうです。今回は、宮城県で愛されている味噌唐揚げをご用意しました。唐揚げと味噌は間違いなく相性抜群です。この機会に是非ご賞味ください。



今月のデザート

ぶどう

ぶどうは脳の活性化を助けるぶどう糖、体の酸性化を防ぐポリフェノール、筋肉の働きを助けるカリウムが豊富です。

