

# 献立のお知らせ

## 今月のおすすめ献立

季節のおすすめ献立



かに玉井



昼食 10/9

マグロの竜田揚げ

脂肪が少なくヘルシー! ビタミン・ミネラル・食物繊維が豊富な 秋の味覚「栗」



いきいき三活献立



夕食

▶八目そぼろ豆※小鉢

鶏団子のクリーム煮 (C-8 オイル)



昼食

石狩鍋

田食 10/21

豚バラと白菜の生姜あん



擜 立 菙 改

温活

脳活

☑ ソフト食をよりなめらかな舌でつぶせるかたさに改善します。

デリケアのソフト食・・・学会分類 2021「1j」に相当 UDF「かまなくてよい」に相当 食材によってバラバラだった固さを均一の固さに調整



〈改善前〉少し弾力のある固さ

ゲル化剤の割合を細かく調整し、なめらかな舌で押し潰せる固さに

### 料理で47都道府県を 旅しよう Vol.12 ブ

10/18(金

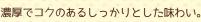


里芋の味噌炊き込みご飯 さわらの胡麻照り焼き いんげんの炒め物 デザート (梨)

今月の味噌は、加賀みそ

#### 、赤辛口米味噌)

米麹と水分の割合が高く、





「里芋の味噌炊き込みご飯」

加賀みそは藩政時代、前田家の治政下であった 加賀藩で、戦時における軍用の食料として 造られていたのが始まりです。



長期保存する必要があったため、長期間熟成させた塩分が高めの辛 口の味噌となったそうです。

今回は、秋の食材であるほくほくとした里芋の味噌炊き込みご飯を ご用意させていただきました。さわやかな柚子の香りと濃厚な味噌 が相性抜群の一品です。ぜひご賞味ください。

#### 今月のデザート



デリケア株式会社は SDG s の活動に 積極的に取り組んでいます。