

今月の新献立

6/3

昼食

◆海老カツ



予 告

令和7年7月7日 エンジェルナンバーの日
通常のお食事とは別に特別食を販売いたします！

詳細は後日発表いたしますので、ぜひお楽しみにお待ちください。

季節の献立

6/23

昼食

冷やし中華



6/30

夕食

豚しゃぶワサビ醤油だれ

献立改善



「美味しさと健康を両立する塩分調整の取り組み」



食塩相当量を抑えながらも、美味しく召し上がっていただけるよう、
塩分調整を随時行っております。サラダのドレッシングや和え物、
麺のスープなど、さまざまなお料理で工夫を重ねています。



毎日の検食を通じて味を確認し、より良いレシピへと改良を重ねておりますので、
ぜひご理解とご協力をお願いいたします。

味噌で47都道府県を
旅しよう Vol.17

6/4 (水)

昼食

◆酒粕煮

いんげんの胡麻和え

デザート (びわ缶)

茄子の揚げ浸し【単品小鉢】

今月の味噌は、会津みそ
赤辛口米味噌

熟成期間が長く、塩分濃度が高めでコクが深い。
濃厚な旨味と香ばしさが特徴です。



お味噌料理

「酒粕煮」

酒粕と味噌を組み合わせることで、
発酵食品の相乗効果が生まれ、
栄養価が高く、コク深い味わいが広がります。
地元では家庭料理として親しまれ、
年間を通じて楽しまれています。

酒粕の甘みと味噌の塩味が絶妙に調和し、魚や野菜と煮込むこと
でさらに旨味が増します。会津の食文化を感じられる一品です。



※写真はイメージです。

今月のデザート

びわ

びわはβ-カロテンやカリウムが豊富で、
抗酸化作用や高血圧の予防に役立ちます。

