

季節の献立

8/6 冷やしハイカラそば

昼食

8/14 冷やしきつねうどん

昼食

8/24 冷やし中華

昼食



※写真はイメージです

8/31 夏野菜チャンプルー（豚）

昼食

おすすめ献立

夏にぴったり！豚肉のビタミン B1 が暑さによる疲労回復をサポートします。

8/2 豚肉の生姜炒め

昼食

8/14 豚肉のオイスターソース炒め

夕食

豆腐と豚肉でたんぱく質をとって、夏を元気に！

8/16 肉豆腐（豚）

夕食

塩分制限食の取り扱いがスタートしました

☑ 1日あたり塩分6g未満に設定した献立です。（朝食・昼食・夕食・単品小鉢）
制限が必要な方や、予防を意識していきたい施設様におすすめです。



基本献立をもとに展開しているため、盛り付けに差が出にくく、スムーズな切り替えが可能です。

発注依頼・ご質問などはデリケアカスタマーサポートセンター(072-630-2788)までご連絡ください。



味噌で47都道府県を旅しよう Vol.19

8/5(火)

昼食

- ◆八丁味噌カレー(豚)
- 大根サラダ
- デザート(マンゴー缶)
- ピーマンとちくわの甘辛炒め
- 【単品小鉢】



今月の味噌は

豆味噌

長期熟成により旨味とコクが濃く、煮込んでも風味が損なわれにくいのが特徴です。

お味噌料理

「八丁味噌カレー」

八丁味噌カレーは、江戸時代から続く伝統の豆味噌「八丁味噌」を使ったユニークな和風カレーです。濃厚なコクと深い旨味が特徴で、スパイスと絶妙に調和し、まるで一晩寝かせたような味わいに仕上がります。名古屋を中心に親しまれており、家庭料理やご当地グルメとしても人気があります。カレーに少量加えるだけで味に奥行きが生まれるのが魅力です。



※写真はイメージです

今月のデザート

マンゴー ビタミンAやC、食物繊維が豊富で、美肌や免疫力アップに効果的な果物です。

