

今月の新献立

9/2

◆海鮮フライ

夕食

9/5

◆すき焼き コロツケ

夕食

行事食 敬老の日

9/15

赤飯



※写真はイメージです

白身魚の香り揚げ

高野豆腐の煮物

清し汁（しめじ・わかめ）

※敬老の日 日々の感謝を込めて、デリケア特製弁当を販売いたします※

詳細は、事前にお配りしているチラシをご確認くださいませ。  
ご注文の締め切りが近づいております。【8月18日(月)12時止】  
皆さまからのご注文を心よりお待ちしております。

リクエストメニュー募集！

現在行っている味噌献立企画は、2025年12月をもって終了となります！

新企画として、2026年からは皆様の声をもとにした〈リクエスト献立Day〉を企画しております。

春・夏・秋・冬それぞれの季節に「こんな献立が食べたい！」というリクエストをぜひお寄せください。

詳細はお配りします別紙にてご確認ください。



味噌で47都道府県を  
旅しよう Vol.20

9/24(水)

夕食

◆生姜味噌おでん

じゃこピーマン

清し汁（豆腐）

デザート（ぶどう缶）



今月の味噌は、

＼赤辛口米みそ／

香り高く、コク深い辛さが特徴。

米麴の甘みが絶妙に調和した、豊かな風味があります。

お味噌料理

「生姜味噌おでん」

「津軽みそ」は、寒冷な気候の中でじっくり熟成されるため、まるやかで深い旨みの特徴です。青森では、かつて青函連絡船の乗客の体を温めるために生姜味噌を添えたおでんが提供され、地元の味として親しまれるようになりました。今回の献立では、この赤辛口米みそに香り高い生姜を加えた「生姜味噌おでん」をご用意しました。大根やちくわなどの具材に、赤辛口米みそのコクと生姜の爽やかさが染み渡り、暑い季節でも食欲をそそる一品です。



※写真はイメージです

今月のデザート

ぶどう ぶどうに豊富に含まれているカリウムは、筋肉の働きをサポートし、夏場の水分・ミネラル補給にぴったりです。

