

今月の新献立

10/5

夕食

◆がんと野菜の 炊き合わせ

枝豆がたっぷり入ったがんと、大根、にんじんを合わせた炊き合わせが、新献立として登場です！！
枝豆のシャキッとした食感がアクセントのがんもや野菜が、だしの旨みをたっぷり吸って、やさしい味わいが広がります！

なんで食欲の秋??



旬の食材が豊富！

きのこ、里芋、鯖や鮭など、美味しいものがたくさん登場。

涼くなって体調が回復！

夏の暑さで落ちていた食欲が戻ってきます。

冬に備えて栄養を蓄える本能！



体が自然とエネルギーを求める季節です

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！」「もう一度食べたいデリケア献立！」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。



料理で47都道府県を
旅しよう Vol.21

10/10(金)

夕食

◆ホキの辛味味噌焼き

大豆のそぼろ煮

清し汁（椎茸・わかめ）

◆デザート（洋梨缶）

今月の味噌は、

赤辛口米味噌

濃厚な旨みと芳醇な香り、
塩味の効いた深いコクが魅力

お味噌料理

「ホキの辛味味噌焼き」

仙台みそは濃厚な旨味と芳醇な香り、しっかりとした塩味が特徴の赤味噌です。長期熟成によって生まれる深いコクが、料理に奥行きを与え、素材の味を引き立たせます。淡泊な白身魚ホキを香ばしく焼き上げ、仕上げに赤辛口米味噌をベースにした特製の辛味味噌をかけました。赤辛口米味噌のコクと唐辛子の辛味が絶妙に調和し、食欲をそそる一品です。季節の変わり目に、ほっと温まるひとときをお届けします。



※写真はイメージです。

今月のデザート

梨

シャリシャリ食感でみずみずしさが魅力の梨は、腸の働きを助ける秋の味覚です。

