

今月の新献立

7/8

◆チヂミ

もちもち食感の韓国風お好み焼き。
※写真はイメージです。
野菜たっぷり、夏バテ時でも食べやすい一品です。



昼食

7/20

◆おろしうどん

大根おろしでさっぱりと。つるつと喉ごしが良く、
暑い日も食が進む一品です。

昼食

行事食 七夕献立

7/7

七夕そうめん

炒り豆腐

デザート(ブルーゼリー)

※【食材】の商品をご使用のお客様はパイン缶になります。

茄子のマリネ【単品小鉢】



※写真はイメージです。

宣 伝

ANGEL NUMBER
888

令和8年8月8日にちなんで

「たっぷりちみつもちりおからドーナツ」
を販売します！

※詳しい情報はお配りしております別紙をご覧ください！

塩分について



【日々の健康のために】塩分を控えて、健やかな毎日を
日本の目標値に比べ、私たちはつい塩分を多めに摂りがちです。塩分の摂りすぎは血圧や心臓、腎臓に負担をかけることも。
健康のために、少しだけ意識してみませんか？おすすめは、余分な塩分を排出してくれる「カリウム」を摂ること。
野菜や果物（バナナ、アボカドなど）を積極的に取り入れましょう。また、汁物を控えめにしたり、
調味料を減らしたりするだけでも効果的です。当社の「デリケア献立」では、汁物を半量にするなど美味しく
減塩する工夫をご案内しています。より本格的な「塩分制限食（6g未満）」のご用意も可能です。
ご希望の方は、お気軽にカスタマーサポートセンターまでご相談ください。



今月のリクエストメニュー
Vol.6

7/24(金)

昼食

◆タコライス

スナックえんどうの炒め物

コンソメスープ

オニオンサラダ（単品小鉢）

みどりの風様・クオレ堺鳳様・えびす堂ナツグホーム東住吉様
からのリクエスト

タコライス

タコライスは、沖縄で誕生した食文化「チャンプルー文化」を象徴する人気料理です。1984年に金武町の店で考案され、メキシコ料理のタコスの具材をごはんのにせて誕生しました。炒めたタコミート、チーズ、新鮮なレタスやトマトをごはんのにせ、ピリ辛のサルサソースをかけて食べるのが定番です。肉やチーズ、野菜が重なり合う絶妙な味わいと、沖縄の歴史が生んだ食の融合を、ぜひこの機会にお楽しみください。



※写真はイメージです。