デリケア DeliCare

12月 献立のお知らせ

クリスマス献立

12/24 昼食

グリルチキン野菜ソース
じゃがいものソテー
コンソメスープ
大根のピクルス※単品小鉢

年越し献立

12/31 昼食

年越しそば(いなり揚げ)
なすのそぼろ煮
デザート(パイン缶)
きゅうりの浅漬け
※単品小鉢

クリスマスと年越しに向けて、**特別食材の別販売**を行います

いつもの献立にプラスして、季節の特別感をお届けします。詳細は、各施設様にお配りしておりますチラシをご覧ください。皆さまからのご注文を心よりお待ちしております。

クリスマス
フリーカットケーキ

年越し
年越し蕎麦用　花咲き海老天

今月のリクエストメニュー Vol.11

GHみどりの風様　淳風とよなか様
えびす堂ナーシングホーム東住吉様
からのリクエスト



※写真はイメージです。

カレーうどん

12/19(土) 昼食

◆カレーうどん（豚）（麺）
大豆の煮物
デザート（黄桃缶）
カリフラワーのマヨネーズ和え
※単品小鉢

カレーうどんは、明治時代に誕生した和洋折衷料理です。
日本の伝統的な麺類にイギリスから伝来したカレー粉を合わせた料理であり、うどんやそばに洋風の種物（具材）を取り入れた先駆けとされています。
カレー汁は、鰹節や醤油からとった和風出汁にカレー粉やルーを合わせ、片栗粉でとろみをつけたものが用いられます。
カレーのスパイシーさの中に和風出汁の風味が顔をのぞかせる独特な味わいが特徴です。具材に決まりはなく、牛肉・豚肉・鶏肉や、ニンジン・タマネギ・ジャガイモなどの野菜が幅広く使われます。伝承料理研究家からは、鰹節とカレーの組み合わせがスリランカの料理と類似しているとの指摘もあります。

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS

デリケア株式会社は SDGｓの活動に積極的に取り組んでいます。