



2023年9月号/富岡版



おたんじょうび おめでとう!



スイカ割り



スイカ割りを行いました。最後にスイカを食べてとても楽しまれました。



ウェルネス畑で採れた野菜をみんなで頂きました。



当施設のお食事
サービス（おやつ付）
は直営です！



きょうのおぜん

朝食

昼食

夕食

8月1日の献立 昼食「三色丼の三つの味がしっかりしていてそれぞれ美味しかったです。」 職員K



ご飯
魚の生姜煮(もうか)
グリーンアスパラのサラダ
ふりかけ
豆腐とわかめのみそ汁



三色丼
大根と油揚げの煮物
マカロニサラダ
玉葱と白玉麩のみそ汁



ご飯
豆腐の重ね蒸し
千ゲン菜の炒め物
ひじきと炒り卵の酢の物
しば漬け

計1832kcal

8月7日の献立 昼食「ポークピカタがとても柔らかく、食べやすかったです。」 職員M



ご飯
信田煮の煮付
青菜の辛子和え
ゆずみど
もやしと油揚げのみそ汁



ご飯
ポークピカタ
小板ともやしの梅肉和え
オクラのおかかマヨネーズ
しば漬け



ご飯
豆腐の唐辛子炒め
ホタテとエビの酢の物
フロコリーアーモンド和え
なすと胡瓜の即席漬け

計1711kcal

8月10日の献立 昼食「冷し汁はすごいさっぱりしていて夏にぴったりでした。」 職員M



ご飯
高野豆腐の煮付
小板の梅肉和え
ごま昆布佃煮
大根と油揚げのみそ汁



とり釜めし
たまご豆腐
お煮(竹輪)
冷し汁



ご飯
白身魚の梅香蒸し
野菜サラダ(チーズ)
キャベツの炒め煮
しば漬け

計1612kcal

8月18日の献立 昼食「魚の中国風付け焼きはご飯に良く合う味付けで、ご飯が進みました。」 職員N



ご飯
ウインナーソーサー
青菜のお浸し
しそひじき
豆腐とオクラのみそ汁



ご飯
魚の中国風付け焼き
高野豆腐の含め煮
小松菜のピーナツ和え
桜大根



ご飯
豆腐と肉の辛ソース炒め
三色生酢
きのこのさっと煮
なすと胡瓜の即席漬け

計1765kcal

8月13日 盆迎え



のり巻といなり寿司
三色酢の物
小松菜の柚子香和え
うしお汁



8月15日 お盆



おはぎ
(あんこ、きな粉、黒ごま)
きんぴらごぼう
さつま揚げのおろし和え
あさりのみそ汁



8月16日 盆送り



ひやむぎ
精進揚げ
(かぼちゃ、さつま芋、茄子、
オクラ、紅生姜)
友禅和え

