

1 (日) 白身魚のしんじょう 人参しりしり 春菊のなめこ和え	2 (月) ツナの玉子とし ぜんまい煮 フロッコリーのカニカママヨネーズ	3 (火) 鶏大豆 切干大根のカレーきんぴら キャベツの白ドレ和え	4 (水) 麩の玉子とし れんこんと人参の甘露煮 一夜漬	5 (木) 菜の花と牛肉の煮物 さつまいものしモン煮 なめこ昆布	6 (金) 豚肉と厚揚げの煮物 大根とひじきの煮物 キャベツの漬物柚子風味	7 (土) 鶏肉のすき焼煮 チンゲン菜とピーマンのソテー インゲンとツナのマスタード和え
--	---	--	---	---	--	---

エネルギー 119 kcal 蛋白質 4.7 g 脂質 7.2 g 炭水化物 9.1 g 食塩相当量 1.3 g	エネルギー 152 kcal 蛋白質 6.7 g 脂質 10.2 g 炭水化物 9.8 g 食塩相当量 1.4 g	エネルギー 172 kcal 蛋白質 8.3 g 脂質 9.2 g 炭水化物 13.0 g 食塩相当量 1.1 g	エネルギー 98 kcal 蛋白質 3.3 g 脂質 3.5 g 炭水化物 13.6 g 食塩相当量 1.3 g	エネルギー 218 kcal 蛋白質 7.5 g 脂質 11.2 g 炭水化物 21.5 g 食塩相当量 0.9 g	エネルギー 96 kcal 蛋白質 4.5 g 脂質 4.5 g 炭水化物 8.8 g 食塩相当量 1.4 g	エネルギー 155 kcal 蛋白質 6.5 g 脂質 10.1 g 炭水化物 9.7 g 食塩相当量 0.9 g
--	---	---	--	--	---	---

8 (日) チーズオムレツ キャベツソテー フロッコリーの煮物	9 (月) ジャガイモミックスソース インゲンと人参のグラッセ マカロニマリーネサラダ	10 (火) 肉詰いなり煮 白花豆煮 竹輪のごま炒め	11 (水) 大根と鶏肉のバター醤油 ひじきとベーコンの煮物 キャベツの塩昆布和え	12 (木) 和風ポトフ ひき肉と豆腐のうま煮 一夜漬	13 (金) 肉団子と白菜の煮物 ひじき煮 春菊のおひたし	14 (土) 竹輪とインゲンの玉子とし スーフキャベツ 青菜のわさび和え
--	--	---	--	--	--	---

エネルギー 111 kcal 蛋白質 7.0 g 脂質 5.3 g 炭水化物 9.8 g 食塩相当量 1.2 g	エネルギー 174 kcal 蛋白質 3.7 g 脂質 8.6 g 炭水化物 21.5 g 食塩相当量 1.0 g	エネルギー 212 kcal 蛋白質 10.4 g 脂質 6.4 g 炭水化物 28.6 g 食塩相当量 1.7 g	エネルギー 121 kcal 蛋白質 8.0 g 脂質 6.1 g 炭水化物 10.1 g 食塩相当量 1.3 g	エネルギー 120 kcal 蛋白質 3.8 g 脂質 5.3 g 炭水化物 13.7 g 食塩相当量 1.5 g	エネルギー 103 kcal 蛋白質 5.7 g 脂質 3.9 g 炭水化物 12.9 g 食塩相当量 1.7 g	エネルギー 135 kcal 蛋白質 6.7 g 脂質 7.3 g 炭水化物 12.0 g 食塩相当量 1.7 g
--	---	--	---	---	---	---

15 (日) 鶏肉と大豆の生姜煮 なめこ若芽のサッと煮 一夜漬	16 (月) 寄せ豆腐のうすあん ふきと人参の甘露煮 きのこの佃煮	17 (火) しめじの中華玉子とし 竹の子と人参のおかか煮 五目野菜の甘酢和え	18 (水) 豚肉と白菜のトマト煮込み ぜんまい煮 菜の花とツナの辛子和え	19 (木) がんもと白菜の煮物 きんぴら 大根と青菜の柚子和え	20 (金) 厚焼玉子 食べるトマトスープ 生しめじのイタリアン	21 (土) 焼豆腐の含め煮 さつまいもと小松菜の煮浸し キャベツサラダ
--	--	--	--	---	---	---

エネルギー 140 kcal 蛋白質 9.8 g 脂質 6.7 g 炭水化物 11.5 g 食塩相当量 1.7 g	エネルギー 131 kcal 蛋白質 4.8 g 脂質 7.3 g 炭水化物 11.5 g 食塩相当量 1.7 g	エネルギー 88 kcal 蛋白質 4.0 g 脂質 3.6 g 炭水化物 11.3 g 食塩相当量 1.6 g	エネルギー 143 kcal 蛋白質 7.2 g 脂質 8.0 g 炭水化物 11.1 g 食塩相当量 1.5 g	エネルギー 167 kcal 蛋白質 7.5 g 脂質 8.5 g 炭水化物 15.0 g 食塩相当量 2.3 g	エネルギー 109 kcal 蛋白質 4.1 g 脂質 4.8 g 炭水化物 12.8 g 食塩相当量 1.1 g	エネルギー 110 kcal 蛋白質 5.1 g 脂質 5.1 g 炭水化物 12.2 g 食塩相当量 1.5 g
---	---	--	---	---	---	---

22 (日) スクランブルエッグ スパゲティイタリアン チンゲン菜とピーマンのソテー	23 (月) 高野豆腐と法蓮草の含め煮 三色炒め煮 キャベツと蒸し鶏のおかかドレッシング	24 (火) 豚肉としめじの生姜バター風味 ひじき煮 一夜漬	25 (水) 油揚げの玉子とし コーンと挽肉の炒め物 菜の花ときのこの和え物	26 (木) 鶏肉のすき焼煮 フロッコリーの煮物 竹輪のごま炒め	27 (金) オムレツイタリアンソース スパソテー 法蓮草ソテー	28 (土) 肉詰いなり煮 カリフラワーとウィンナーのカレー炒め 一夜漬
---	---	---	---	---	---	---

エネルギー 175 kcal 蛋白質 5.0 g 脂質 13.0 g 炭水化物 10.4 g 食塩相当量 0.9 g	エネルギー 136 kcal 蛋白質 9.4 g 脂質 5.4 g 炭水化物 13.4 g 食塩相当量 2.1 g	エネルギー 105 kcal 蛋白質 5.8 g 脂質 5.5 g 炭水化物 9.3 g 食塩相当量 1.6 g	エネルギー 126 kcal 蛋白質 9.8 g 脂質 5.1 g 炭水化物 12.7 g 食塩相当量 1.6 g	エネルギー 166 kcal 蛋白質 9.2 g 脂質 7.3 g 炭水化物 15.0 g 食塩相当量 1.3 g	エネルギー 146 kcal 蛋白質 8.1 g 脂質 6.2 g 炭水化物 14.4 g 食塩相当量 1.4 g	エネルギー 100 kcal 蛋白質 5.7 g 脂質 5.0 g 炭水化物 9.4 g 食塩相当量 1.6 g
--	---	--	---	---	---	--

29 (日) 鶏大豆 一口ナスのオランダ煮 法蓮草とハムのマリーネ	30 (月) 白身魚のしんじょう ひじきの五目煮 菜の花としめじの和え物	31 (火) 肉団子と白菜の煮物 大豆と人参の煮物 カリフラワーの甘酢漬け
--	---	--

エネルギー 183 kcal 蛋白質 10.1 g 脂質 9.6 g 炭水化物 11.9 g 食塩相当量 1.5 g	エネルギー 130 kcal 蛋白質 6.0 g 脂質 6.8 g 炭水化物 12.7 g 食塩相当量 1.6 g	エネルギー 151 kcal 蛋白質 8.8 g 脂質 5.6 g 炭水化物 16.1 g 食塩相当量 1.1 g
--	---	---

*** お願い ***
付けあわせのレタス・サラダ菜、
サンチュ・トマト・グリーンリーフ、
薬味ネギ、胡瓜スライス等は
加熱殺菌不可能な為
お客様にてご用意願います。



2021

8月 デイケアメニュー <朝食>

ご案内 天候や仕入れの都合により、献立が一部変更する場合があります。 食材が納品されましたら、検品をお願い致します。

1 (日) ローレルキャベツのトマト煮込み 炒り豆腐 春雨のピーナッツ和え
 2 (月) メバルのバジルオリーブ焼 ぶきと人参の甘露煮 法蓮草ときのおひたし
 3 (火) カルビ丼の具 ひき肉と里芋の味噌煮 蒸し野菜の塩こうじ和え
 4 (水) 赤魚のごま焼 鶏肉と野菜の中華炒め 春菊のおかか和え
 5 (木) 根菜と肉団子の和風生姜スープ ジャガイモと椎茸の煮物 ゴボウのピリ辛サラダ
 6 (金) ハーフチキンソテー ぶきの含め煮 春雨フルーツサラダ
 7 (土) 餃子・焼売セット 五色煮豆 法蓮草のおひたし

エネルギー 187 kcal 蛋白質 9.7 g 脂質 6.7 g 炭水化物 22.5 g 食塩相当量 2.3 g	エネルギー 127 kcal 蛋白質 12.3 g 脂質 4.3 g 炭水化物 10.2 g 食塩相当量 2.0 g	エネルギー 332 kcal 蛋白質 12.2 g 脂質 18.8 g 炭水化物 26.5 g 食塩相当量 2.7 g	エネルギー 186 kcal 蛋白質 17.1 g 脂質 7.5 g 炭水化物 14.1 g 食塩相当量 2.0 g	エネルギー 203 kcal 蛋白質 6.1 g 脂質 10.1 g 炭水化物 21.8 g 食塩相当量 2.0 g	エネルギー 244 kcal 蛋白質 10.6 g 脂質 13.8 g 炭水化物 17.5 g 食塩相当量 1.5 g	エネルギー 250 kcal 蛋白質 14.0 g 脂質 9.8 g 炭水化物 27.4 g 食塩相当量 2.2 g
---	--	---	--	--	---	--

8 (日) カレイのスパイス揚 大根と椎茸の煮物 さつま芋の甘露煮
 9 (月) キーマカレーのルー ナスの煮びたし カリフラワーのピクルス
 10 (火) 鶏肉のマーマレード煮 麩の野菜あんかけ 大根の梅和え
 11 (水) 揚げ豆腐の南蛮づけ 豚肉とじゃが芋のキムチ炒め 春雨のサラダ
 12 (木) 赤魚の青じそ焼 切干とインゲンの煮物 オクラのごま和え
 13 (金) がんもの精進煮 揚げナスの肉味噌からめ ベーコンと白菜のマリネ
 14 (土) フリのごま醤油焼 鶏ミンチと小松菜の煮物 フロッコリーのサラダ

エネルギー 298 kcal 蛋白質 14.4 g 脂質 12.0 g 炭水化物 33.8 g 食塩相当量 1.7 g	エネルギー 266 kcal 蛋白質 9.6 g 脂質 16.8 g 炭水化物 20.0 g 食塩相当量 2.1 g	エネルギー 192 kcal 蛋白質 11.0 g 脂質 9.1 g 炭水化物 15.6 g 食塩相当量 2.1 g	エネルギー 314 kcal 蛋白質 9.7 g 脂質 19.8 g 炭水化物 23.2 g 食塩相当量 1.8 g	エネルギー 137 kcal 蛋白質 11.7 g 脂質 5.9 g 炭水化物 11.4 g 食塩相当量 2.2 g	エネルギー 226 kcal 蛋白質 8.9 g 脂質 14.3 g 炭水化物 13.0 g 食塩相当量 2.0 g	エネルギー 228 kcal 蛋白質 19.2 g 脂質 12.0 g 炭水化物 11.7 g 食塩相当量 2.0 g
---	--	--	--	--	--	---

15 (日) ハムカツ ジャガイモの洋風あんかけ キャベツのピーナッツ和え
 16 (月) クリーム煮込みハンバーグ 野菜炒め ひじきとごぼうのナムル
 17 (火) 豚肉のおろし煮 大豆と人参の煮物 なすの中華風南蛮漬け
 18 (水) サワラの磯辺焼 鶏肉と野菜の中華炒め 南瓜サラダ
 19 (木) 鶏肉のレモン風味焼 ジャガイモと椎茸の煮物 和風スパゲティ
 20 (金) 赤魚のみぞれ煮 白菜と油揚げの味噌煮 マセドニアンサラダ
 21 (土) 鶏もも竜田揚げ 春雨の五目炒め 春菊のごまポン酢和え

エネルギー 315 kcal 蛋白質 6.5 g 脂質 18.2 g 炭水化物 32.1 g 食塩相当量 1.3 g	エネルギー 234 kcal 蛋白質 7.9 g 脂質 13.5 g 炭水化物 19.3 g 食塩相当量 2.1 g	エネルギー 323 kcal 蛋白質 13.7 g 脂質 22.2 g 炭水化物 12.3 g 食塩相当量 1.7 g	エネルギー 268 kcal 蛋白質 15.3 g 脂質 14.4 g 炭水化物 18.3 g 食塩相当量 2.2 g	エネルギー 219 kcal 蛋白質 10.9 g 脂質 9.6 g 炭水化物 21.9 g 食塩相当量 1.7 g	エネルギー 240 kcal 蛋白質 13.3 g 脂質 12.0 g 炭水化物 19.7 g 食塩相当量 2.1 g	エネルギー 269 kcal 蛋白質 14.4 g 脂質 11.8 g 炭水化物 27.8 g 食塩相当量 2.5 g
--	--	---	---	--	---	---

22 (日) 白糸たら味噌粕焼 ホイコーロー 四色なます
 23 (月) 花野菜と鶏肉のバジル炒め ツナあっさり煮 さっぱりポテトサラダ
 24 (火) フリの幽庵焼 チャフチェ 切干と人参のハリハリ
 25 (水) トマトチキンカレーのルー 大根とベーコンの煮物 キャベツの塩昆布和え
 26 (木) ホッケのごま焼 豚バラと白菜のクリーム煮込み 菜の花のツナ炒め
 27 (金) 麻婆豆腐 大根と人参のきんぴら さつま芋の甘露煮
 28 (土) さば塩焼 中華うま煮 蒸し鶏のヘルシー和え

エネルギー 176 kcal 蛋白質 15.6 g 脂質 6.0 g 炭水化物 14.7 g 食塩相当量 2.6 g	エネルギー 255 kcal 蛋白質 9.4 g 脂質 16.6 g 炭水化物 17.4 g 食塩相当量 2.2 g	エネルギー 273 kcal 蛋白質 14.7 g 脂質 13.7 g 炭水化物 19.3 g 食塩相当量 2.1 g	エネルギー 287 kcal 蛋白質 15.6 g 脂質 15.4 g 炭水化物 21.0 g 食塩相当量 2.7 g	エネルギー 214 kcal 蛋白質 16.6 g 脂質 10.8 g 炭水化物 13.4 g 食塩相当量 1.8 g	エネルギー 285 kcal 蛋白質 9.0 g 脂質 12.7 g 炭水化物 33.1 g 食塩相当量 1.9 g	エネルギー 268 kcal 蛋白質 12.1 g 脂質 16.6 g 炭水化物 15.1 g 食塩相当量 2.2 g
--	--	---	---	---	--	---

29 (日) えび団子の炊き合せ れんこんと人参の甘露煮 オクラとさつま芋のピーナッツ味噌和え
 30 (月) 赤魚の生姜煮 パスタのクリーム煮 キャベツの白ドレ和え
 31 (火) 鶏肉の韓国風炒め ベーコンポテト 蒸し野菜の塩こうじ和え

エネルギー 188 kcal 蛋白質 10.3 g 脂質 6.9 g 炭水化物 21.8 g 食塩相当量 2.1 g	エネルギー 194 kcal 蛋白質 11.4 g 脂質 8.6 g 炭水化物 18.4 g 食塩相当量 1.4 g	エネルギー 216 kcal 蛋白質 11.9 g 脂質 9.6 g 炭水化物 20.5 g 食塩相当量 1.8 g
--	--	--

*** お願い ***
 付けあわせのレタス・サラダ菜、サンチュ・トマト・グリーンリーフ、薬味ネギ、胡瓜スライス等は加熱殺菌不可能な為お客様にてご用意願います。

今月の豆知識
 13日～15日のお盆の期間には、先祖の霊に感謝する意味合いも込めて、精進料理のお膳をお供えする習慣が一般的です。「一汁三菜」や「一汁五菜」といったお膳を用意します。がんもどきは木綿豆腐をすりつぶしてひじきや人参などの具材を混ぜて油で揚げた料理です。諸説ありますが、鳥の「鴈(がん)」の肉に見立てたことが由来とされています。

2021 8月 デイケアメニュー <昼食>

ご案内 天候や仕入れの都合により、献立が一部変更する場合があります。 食材が納品されましたら、検品をお願い致します。

1 (日) 鶏の酒蒸し香味ソース さつま揚げと小松菜の煮浸し れんこんサラダ	2 (月) 白菜煮込みハンバーグ 油揚げと菜の花の煮物 スパゲティサラダ	3 (火) 白身魚の生姜煮 白菜ときこのこの煮物 いんげんと鶏肉のさっぱり胡麻酢和え	4 (水) やわらかチキンのガーリックトマト仕立て 豆腐としめじのとろみ煮 フレンチマカロニ	5 (木) フリの磯辺焼 キャベツと豚肉の味噌炒め 白菜と若芽のナムル	6 (金) えびカツ 豚肉ときくらげの卵炒め 野菜のおひたし	7 (土) サワラの幽庵焼 切干と挽肉のオイスター炒め ポテトサラダ
---	---	---	---	--	---	---

エネルギー 305 kcal 蛋白質 14.0 g 脂質 18.9 g 炭水化物 16.4 g 食塩相当量 2.2 g	エネルギー 311 kcal 蛋白質 11.3 g 脂質 17.7 g 炭水化物 24.2 g 食塩相当量 2.1 g	エネルギー 142 kcal 蛋白質 16.1 g 脂質 1.8 g 炭水化物 16.4 g 食塩相当量 1.9 g	エネルギー 334 kcal 蛋白質 12.4 g 脂質 21.3 g 炭水化物 21.4 g 食塩相当量 1.7 g	エネルギー 275 kcal 蛋白質 17.5 g 脂質 16.1 g 炭水化物 14.0 g 食塩相当量 2.0 g	エネルギー 285 kcal 蛋白質 12.2 g 脂質 17.6 g 炭水化物 18.7 g 食塩相当量 1.5 g	エネルギー 303 kcal 蛋白質 15.5 g 脂質 16.9 g 炭水化物 18.8 g 食塩相当量 1.8 g
---	---	--	---	---	---	---

8 (日) 鶏肉と野菜の洋風南蛮漬け 青菜と高野豆腐の煮物 コールスローサラダ	9 (月) ほっけ塩焼 豚肉としめじの生姜炒め 菜の花と錦糸玉子のおひたし	10 (火) 豆腐ハンバーグきのこあん 牛肉と根菜の煮物 キャベツと若芽のマヨネーズ和え	11 (水) アジの昆布醤油焼 鶏とほろと大豆の煮物 切干と法蓮草のおひたし	12 (木) 和風唐揚げ 菜の花のツナ炒め マリーネサラダ	13 (金) 鯖の生姜煮 豚肉と大根の煮物 ごぼうのごま酢和え	14 (土) 鶏のカレー照煮込み 春雨のごま炒め オクラのポン酢ジュレ和え
--	--	---	---	--	--	--

エネルギー 254 kcal 蛋白質 13.8 g 脂質 15.5 g 炭水化物 15.0 g 食塩相当量 1.4 g	エネルギー 182 kcal 蛋白質 17.2 g 脂質 7.7 g 炭水化物 11.6 g 食塩相当量 1.9 g	エネルギー 231 kcal 蛋白質 8.0 g 脂質 15.7 g 炭水化物 14.7 g 食塩相当量 1.7 g	エネルギー 190 kcal 蛋白質 18.8 g 脂質 5.3 g 炭水化物 15.7 g 食塩相当量 2.2 g	エネルギー 334 kcal 蛋白質 14.1 g 脂質 18.0 g 炭水化物 30.1 g 食塩相当量 2.2 g	エネルギー 319 kcal 蛋白質 15.5 g 脂質 19.2 g 炭水化物 18.6 g 食塩相当量 1.9 g	エネルギー 224 kcal 蛋白質 9.7 g 脂質 12.8 g 炭水化物 16.5 g 食塩相当量 1.6 g
---	--	--	--	---	---	--

15 (日) 八宝菜 麩の玉子とし 法蓮草とツナのトマトマリネ	16 (月) 鶏のごまタレ煮 油揚げと菜の花の煮物 根菜の柚子マリネ	17 (火) ホッケの照焼 白菜の煮びたし 和風マヨネーズ和え	18 (水) ロールキャベツの白味噌仕立て ベーコンと野菜のソテー かにかまと春雨の中華和え	19 (木) サーモンフライ 切干大根煮 インゲンのごま和え	20 (金) 豚生姜焼き丼の具 ふきの含め煮 大根の酢漬	21 (土) 鯖のバジルオリーブ焼 ツナと大豆の炒め煮 オクラのさっぱりオリーブ
--	---	--	---	---	---	---

エネルギー 227 kcal 蛋白質 12.0 g 脂質 12.3 g 炭水化物 16.2 g 食塩相当量 2.8 g	エネルギー 243 kcal 蛋白質 13.7 g 脂質 13.4 g 炭水化物 16.9 g 食塩相当量 1.7 g	エネルギー 199 kcal 蛋白質 11.3 g 脂質 10.2 g 炭水化物 15.1 g 食塩相当量 1.7 g	エネルギー 202 kcal 蛋白質 6.0 g 脂質 6.4 g 炭水化物 29.6 g 食塩相当量 1.7 g	エネルギー 278 kcal 蛋白質 10.2 g 脂質 18.2 g 炭水化物 19.0 g 食塩相当量 1.7 g	エネルギー 264 kcal 蛋白質 11.0 g 脂質 13.2 g 炭水化物 24.7 g 食塩相当量 2.2 g	エネルギー 287 kcal 蛋白質 16.5 g 脂質 18.8 g 炭水化物 12.2 g 食塩相当量 1.8 g
---	---	---	---	---	---	---


22 (日) 大根とつくねの煮物 ひじきと挽肉の炒め煮 ゴボウのピリ辛サラダ	23 (月) 焼肉塩炒め 麩の野菜あんかけ 菜の花のおひたし	24 (火) オニオンソースハンバーグ ナスの油炒め マカロニサラダ	25 (水) 白身魚みりん焼 豚肉ジャガ煮 青菜のマヨネーズ和え	26 (木) ポークジンジャー 大根と小松菜の煮物 五色煮豆	27 (金) サワラのエスカベッシュ 豚肉とキャベツのごま風味炒め ぜんまいとミンチの煮物	28 (土) メンチカツ ツナの玉子とし 青菜のおろし和え
---	---	---	---	---	--	--

エネルギー 265 kcal 蛋白質 10.6 g 脂質 14.9 g 炭水化物 21.5 g 食塩相当量 2.2 g	エネルギー 253 kcal 蛋白質 13.4 g 脂質 14.8 g 炭水化物 15.6 g 食塩相当量 1.8 g	エネルギー 264 kcal 蛋白質 8.4 g 脂質 14.6 g 炭水化物 19.8 g 食塩相当量 1.7 g	エネルギー 206 kcal 蛋白質 15.9 g 脂質 8.3 g 炭水化物 16.6 g 食塩相当量 1.6 g	エネルギー 230 kcal 蛋白質 15.0 g 脂質 10.1 g 炭水化物 19.8 g 食塩相当量 2.3 g	エネルギー 239 kcal 蛋白質 16.1 g 脂質 12.9 g 炭水化物 13.9 g 食塩相当量 2.2 g	エネルギー 255 kcal 蛋白質 10.0 g 脂質 15.5 g 炭水化物 18.7 g 食塩相当量 1.8 g
---	---	--	--	---	---	---

29 (日) 牛肉とキャベツの炒め物 豆腐の柚子あんかけ フロッキーのサラダ	30 (月) 甘辛チキン 法蓮草と油揚げの煮物 若芽と春雨のサラダ	31 (火) 天津飯の具 (関東風) 蕪のそぼろ煮 マリーネサラダ
---	--	--

エネルギー 273 kcal 蛋白質 11.5 g 脂質 17.0 g 炭水化物 16.0 g 食塩相当量 2.1 g	エネルギー 295 kcal 蛋白質 13.9 g 脂質 16.4 g 炭水化物 23.1 g 食塩相当量 2.1 g	エネルギー 266 kcal 蛋白質 7.8 g 脂質 15.6 g 炭水化物 22.8 g 食塩相当量 2.4 g
---	---	--

*** お願い ***
付けあわせのレタス・サラダ菜、
サンチュ・トマト・グリーンリーフ、
薬味ネギ、胡瓜スライス等は
加熱殺菌不可能な為
お客様にてご用意願います。




2021

8月 デイケアメニュー <夕食>

ご案内 天候や仕入れの都合により、献立が一部変更する場合があります。 食材が納品されましたら、検品をお願い致します。