

厨房だより

(9月)

敬老会

令和1年9月10日(火)



経管から経口摂取へ移行され「美味しい」と食べられています！

【献立】* 赤飯・煮しめ(海老入り)・鶏唐揚げ・芋がらの酢の物・梨・あおさ汁



都城の郷土料理「がね」
「がね」という言葉は、都城の方言で、「蟹」の事。油で揚げた形が蟹に似ているように見えることから、その名が付いたと言われる。
月に1回程度提供しています！

敬老の日(令和1年9月16日)

- ・五目混ぜご飯
- ・魚の香り漬け焼き
- ・茶わん蒸し
- ・もずくの酢の物
- ・ケーキ



「生姜ご飯」

ピリッとした生姜の風味が食欲をそそります！
大根と豚肉のべっこう煮とサツマイモのサラダ。さつま芋は園の畑で採れたものを使用しています。



令和1年9月21日

「秋分の日」

お彼岸なので、おにぎりの代わりにおはぎを提供しました！皆さん、真っ先におはぎから食べられてました。



令和1年9月23日

