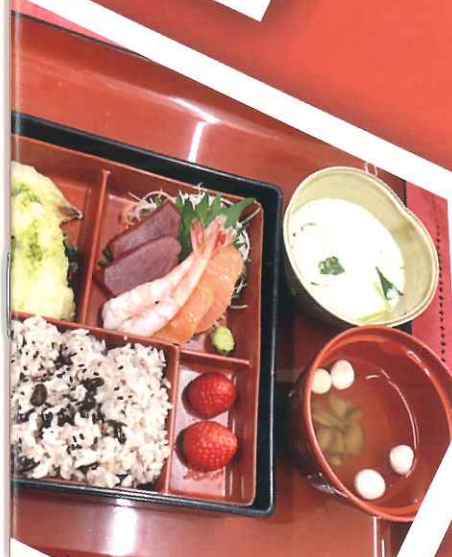




一誠会

食事の本

いっせーの



ご挨拶

一誠会では、施設の入居者やデイサービスのご利用者、そして配食サービスのご利用者を含め、食生活の面からも健康をサポートし、快適な生活を送っていただけるよう努めております。そして、単に栄養を考えるだけでなく、日々の食事を通して生活が豊かなものになるよう取り組んでいます。

ご利用者の皆様にとって食事が一日の中でも楽しみの一つとなるよう、これからも季節を感じられるように四季折々の食材を使った料理はもちろんのこと、行事食やセレクト食など、365日バラエティに富んだ食事をご用意しています。



管理栄養士 森 由香里





お花見弁当



開設記念祝い膳



敬老会祝い食



終戦記念日メニュー



クリスマス会食



春

花ちらし



- 清汁
- 春野菜の炊き合わせ
- フルーツカクテル

オムライス ～イースター～

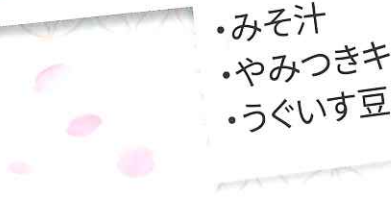


- コンソメスープ
- 花野菜サラダ
- 黄桃缶

空豆タルタルの チキン南蛮



- 筍と桜海老のご飯
- みそ汁
- やみつきキャベツ
- うぐいす豆



夏

うな重 ～土用の丑～



- ・みそ汁
- ・ほうれん草のお浸し
- ・しば漬け

ピーマンの肉詰め



- ・ご飯
- ・赤だし汁
- ・金平ポテト
- ・バナナ



アジの磯部揚げ



- ・赤飯
- ・野菜スープ
- ・ひじきの煮物
- ・しば漬け

秋

秋御膳



- 栗ご飯
- 清汁
- 秋刀魚の塩焼き
- 茸の天ぷら
- 柿



- 鱈のじゃつぱ汁
- 十和田バラ焼き
- 煮えっこ



ごままんま

- 清汁
- 豚肉の梅香焼き
- 里芋の煮物
- 卵の花

鶏五目ご飯



冬

- ・ご飯
- ・白菜と桜海老のソテー
- ・うぐいす豆



みそカツ

- ・赤だし汁
- ・ほうれん草の和え物
- ・フルーツカクテル



焼き鳥丼



かけそば

- ・竹輪の磯部揚げ
- ・豆腐
- ・みかん

セレクトメニュー

ご利用者が選ぶことを支援する選択食です。

チャーハン



または

マーボー豆腐丼



※副菜は共通

- みそ汁
- 中華サラダ
- マンゴー

アジと大根の
煮物



または

牛肉炒め

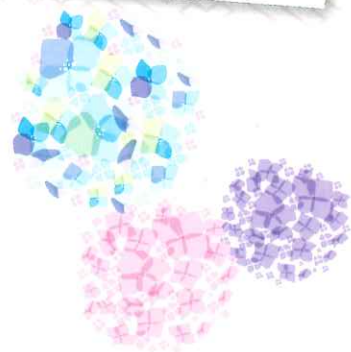
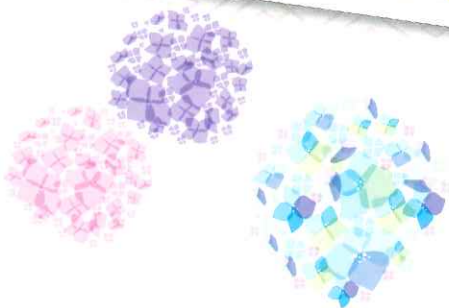


※副菜は共通

- みそ汁
- 胡瓜とみかんのマリネ
- しば漬け

おやつバイキング

様々なおやつから選択する楽しみを支援するおやつバイキングです。



日本各地の駅弁

日本各地を旅する気分を演出し、
ご当地の駅弁を楽しんでもらいました。

愛媛県 いなり弁当

- ・すまし汁
- ・炊き合わせ
- ・玉子焼き
- ・みかん



宮崎県 椎茸めし

- ・すまし汁
- ・肉団子
- ・ふんわり蟹高野
- ・春雨サラダ



岡山県 栗おこわ



- ・そうめんのばち汁
- ・鮭の塩焼き
- ・肉団子
- ・金平ごぼう ・みかん
- ・鶏南蛮
- ・ハスの辛子
マヨネーズ和え





北海道 鮭めし



- ・ザンギ
- ・昆布巻
- ・蒲鉾

秋田県 鶏めし



- ・がんもの煮物
- ・しば漬け

群馬県 峠の釜めし



- ・すまし汁
- ・巨峰

