

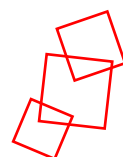
行事食 | 7日 七夕御膳

短冊に願いを込めて・・・
七夕の日に、彩り豊かな和食御膳をご用意します。
旬の食材で夏の香りをお楽しみください。



- 穴子ちらし
- 天ぷら
(海老 南瓜 かき揚げ)
- 胡麻豆腐
- 冷やし煮物
- 吸い物
- 甘味

ラヴィーレ
お食事だより



行事食 | 21日 鰻御膳



鰻重
天ぷら
みょうが
南瓜
茄子
冬瓜の煮物
ジュンサイの酢の物
吸い物
マンガー
お品書き



◆◆ 季節のメニュー ◆◆

11日

米なすのそぼろあん

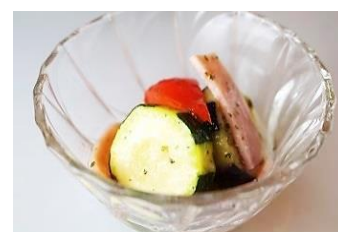
コクのある赤味噌と、
鶏ひき肉を合わせた
そぼろあんが
なすとよく合います。



12日

夏野菜のマリネ

ズッキーニ、赤パプリカ、
茄子をレモンの風味が
香るタレに漬け込み
ました。



お肉の日

29日

とんかつ

サクッとジューシーなとんかつを肉の日にご用意しました。



素材を味わう
栄養満点ジュース

ホームで手作り
出来立て、新鮮なジュースです。

12日 りんご 紫キャベツジュース

鮮やかな紫色のジュースです。
紫キャベツに含まれるアントシアニンは
目の健康維持に役立ちます。

22日 アボカド ほうれん草ジュース

森のバターと称されるアボカドは、コレステロール
を低下させる効果のあるオレイン酸が豊富に含ま
れています。

ほっこりおやつの日

3日

かき氷

夏はやっぱりかき氷♪
いちご・抹茶・メロンの
中からお好きな味を
お召し上がり下さい。



厨房スタッフお手製！
ふわふわのスポンジをたっぷ
りの生クリームで包みました。
口の中で広がるバナナの香り
をお楽しみください。



23日

バナナ ロールケーキ

今月の新メニュー

10日 野菜スープ



朝食の洋食メニューです。
一皿で野菜が100g以上摂れ、
野菜とソーセージの旨みが
詰まっています。

15日 さつま芋のレモン煮



さつま芋のやさしい甘さと
レモンの爽やかな風味を
ご堪能ください。

今月の 栄養価

	和食	洋食
エネルギー (kcal)	1598	1592
たんぱく質 (g)	58.6	56.8
脂質 (g)	40.8	48.5
食塩相当量 (g)	8.7	9.0

※写真はイメージです。
※都合により献立を変更する場合があります。
※弊社ホームページの『お知らせ』欄に、毎月15日頃、
次月の献立表を掲載しております。是非ご覧ください。