



初秋の候、いかがお過ごしでしょうか。

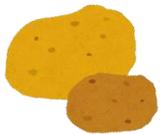
「実りの秋」は、「食欲の秋」。

秋は芋類を中心に、冬に備えて栄養をたっぷり蓄えた食材がそろいます。

中でも、入居者様に人気の食材が「さつま芋」です。

さつま芋に含まれる酵素(βアミラーゼ)は55~65℃が最適温度のため、電子レンジで温めるより、蒸し器などでじっくり加熱した方が、美味しく仕上がります。是非、お試しください。

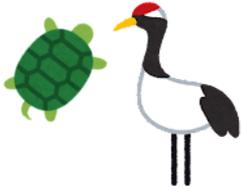
## 9月5日 郷土食 栃木県



「じゃが芋入り焼きそば」をご用意します。

この日は、ソースの焦げた良い香りが施設内に広がります。

## 9月18日 敬老の日 特別弁当



皆様が楽しみにされている「豪華特別弁当」の登場です。

この日の赤飯は「栗入り」です。



## 9月24日 外食メニュー



毎回大好評を頂いている「吉野家特製牛丼」です。

外食気分を味わって頂けると幸いです。

## 9月27日 季節のカレーとフルーツ



今月のカレーは、旬の「きのこ」を使ったカレーです。

お楽しみのデザートには「シャインマスカット」をご用意します。



## 9月29日 十五夜メニュー



秋の味覚「きのこご飯」と里芋入りの筑前煮をご用意します。

おやつは「お月見まんじゅう」です。

