

告知！！

★夕食を作ろう！再開★

8月より皆さんお待ちかねの「夕食を作ろう！」を再開します！

第1回目は“お好み焼き”を作りたいと思います！ここでは簡単なレシピを紹介するので、当日参加できない方も是非ご自宅で作ってみてください♪

※コロナの感染状況によって開催を中止することがあります。あらかじめご了承ください。

【材料】(2人分)

- ・キャベツ…1/4個(千切りキャベツでもOKです)
- (生地)・卵…1個・薄力粉…50g ・水…100ml ・豚バラ薄切り肉…130g
- ・サラダ油…大さじ1

【作り方】

- ①キャベツを千切りにします。
- ②ボウルに①、生地の材料を入れて粉っぽさがなくなるまで混ぜ合わせます。
- ③中火で熱したフライパンにサラダ油をひきます。
- ④②を入れて平たく広げ、豚バラ薄切り肉を並べ、蓋をして中火で蒸し焼きにします。
- ⑤焼き色がついたら裏返し、再び蓋をして中火で3分蒸し焼きにします。豚バラ肉に火が通り、竹串を指して粉がついてこなければ焼き上がりの目安です。



食事サービス献立予定表(R4. 8. 1~8. 31)



日	月	火	水	木	金	土
	1	2	3	4	5	6 SST
休館日	ゴーヤチャンプル 豆のサラダ ご飯 味噌汁	鶏のみぞれ煮 青菜のおひたし ご飯 味噌汁	食事なし	食事なし	魚の竜田揚げ 夏野菜のサラダ ご飯 味噌汁	豚丼 ソーメンサラダ 味噌汁
7	8	9(500円)	10	11	12	13 カウンセリング
休館日	豚の生姜焼き 無限キャベツ ご飯 味噌汁	うな玉丼 冬瓜のあんかけ お吸い物	食事なし	食事なし	バンバンジー 餃子スープ ご飯 果物	麻婆茄子 人参サラダ ご飯 味噌汁
14	15	16	17 Dr相談	18(夏祭り)	19	20 誕生会
休館日	魚のフライ ポン酢和え ご飯 味噌汁	夏まつり おたのしみ 特別メニュー	食事なし	食事なし	煮こみハンバーグ 豆腐サラダ ご飯 味噌汁	キーマカレー 水菜のサラダ スープ
21	22	23	24 夕食を作ろう	25	26	27 メンバーMTG
休館日	サバ味噌煮 ツナサラダ ご飯 スープ	鶏千り マカロニサラダ ご飯 味噌汁	食事なし	食事なし	青椒肉絲 中華サラダ ご飯 スープ	冷やし中華 冷奴 スープ
28	29	30	31			
休館日	魚の野菜あんかけ はんぺんサラダ ご飯 味噌汁	ハッシュドビーフ サラダ スープ	食事なし			

料金
 昼食300円/夕食400円
 電話のお申し込み
 045 (251) 3991まで

☆食事の申し込みについて☆

引き続き、前半と後半の2部制で提供します。

【夕食】月・火・金 (ご利用当日の15:00まで) ※15:00以降のキャンセルは400円のキャンセル料が発生します。

【昼食】土 (ご利用当日の10:30まで) ※10:30以降のキャンセルは300円のキャンセル料が発生します。

※予約は翌日分まで承ります。申込は開館時間内に電話又は来館時にお願い致します。

(平日 9:00~20:00、土 9:00~17:00)

※申込み人数が定員に達した場合、締切時間前でも締め切らせて頂く場合がありますので、ご了承ください。

※諸事情により、献立が変わる場合があります。ご了承下さい。