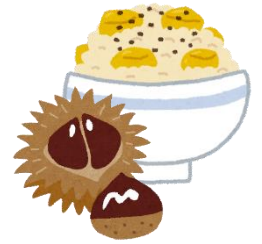




秋色深みゆくこの頃、いかがお過ごしでしょうか。

野山がだんだん色づき始めてくるこの時期、「栗ごはん」が食べたくなります。施設では「栗名月」と呼ばれる「十三夜」に栗ごはんをご用意します。栗の栄養価は高く、いも類よりも多くのエネルギーが摂れる優れた食材です。是非お召し上がりください。



## 10月2日 豆腐の日メニュー

10(とう)と2(ふ)で豆腐の日。  
豆腐ハンバーグが登場します。



## 10月8日 外食メニュー

たいめいけん特製「ハヤシライス」の登場です。  
夕食は新メニュー「焼豚丼」をご用意します。

## 10月15日 きのこと🍄の日メニュー

この時期、旬を迎える「きのこ」。  
昼食はきのこづくしです。  
秋の香りに包まれ、食欲も上がります。



## 10月25日 郷土食 福岡県



高菜ご飯、がめ煮等をご用意させていただきます。  
がめ煮は、全国的には「筑前煮」と呼ばれている料理です。  
博多の方言「がめくりこむ」(寄せ集める)が名前の由来です。

## 10月26日 リクエストメニュー きつねうどん

少し肌寒くなってくると、温かいうどんが食べたくなります  
第二好意の庭のうどんは、昆布の出汁が効いており、  
汁も全部飲み干したくなる程、美味しいです。

