

令和8年

9月

の給食だよ



群馬県立障害者リハビリテーションセンター

＜今月のメニュー＞

9/21(月) 敬老の日
9/24(木) おはぎ
9/25(金) 十五夜
9/30(水) お誕生日祝膳



【9/16残暑払いメニュー】

いなり寿し、細巻き寿し(ツナ)
フランクフルト
グリル野菜
フルーツ(ぶどう2種)



すずらんリクエスト

9/3 昼: たっぷりたまごサンド
9/4 昼: コーヒーゼリー
9/5 昼: アクアパッツア
9/6 昼: ロコモコ丼
9/7 昼: 焼きうどん
9/8 昼: バターロールサンド
9/11 昼: たらこスパゲティ
9/13 タ: 豚の角煮



9/15 昼: さぬきうどん(かけ)
フルーツヨーグルト
(ブルーベリー、ラズベリー、ナタデココ)
9/20 昼: とりの唐揚げ
9/25 昼: ホットドッグ
9/26 昼: 海藻サラダ
9/29 昼: 焼きカレーパン
9/30 昼: くり(栗ご飯)



8月のメニュー紹介



冷やしラーメン



いつものラーメンとは
一味違う!
醤油をベースに少し酸
味と生姜が効いた冷や
しラーメン

冷やし担々麺は、辛さ
が際立つ味付けで夏に
ぴったり!

冷やし担々麺



人気のパンの日は、
リクエストのメニューの
「ヒレカツサンド」
「焼きそばパン」を提供。
調理室で1つ1つサン
ドしました。
ソース味のおかずとパ
ンが絶妙なハーモニー
でおいしい1品です。

ピーマンの肉詰



ピーマンの肉詰めは夕食に提供。
調理師と調理員、みんなで1つ1つ詰め
た1品です。
隠し味に「シナモン」が入っていました。
みなさんは気づきましたか?



ヒレかつサンド



焼きそばパン



ご意見番

～8月のメニューの振り返り～

リクエストメニューわりと良かった。やきそばパン・ぶどうパン
たまには良い。ハンバーガーは手にもてなくて残念。
選択メニューのドリア、イメージ違いましたが美味かった。
＜美味しかったメニュー＞
オムライス、ビビンバ丼、蒲焼、麦とろ飯、麻辣タン、チャーハン、
冷やしラーメン、ほうじ茶漬け、ヒレカツサンド、あさりめし、
冷やし中華、冷やし担々麺、冷やしそばと温泉卵。
＜検討してほしいメニュー＞
麺類は分量が多いので改善してほしい。
＜今後の希望＞
新メニューと温泉卵を増やしてほしい。
ご飯が楽しくなる新メニューを期待。いか丼や豚の代わりに
はんぺん、こんにゃく、豆腐を使ったカツライスなど面白いかも。
(ぎんが寮 ご利用者様より)

コラム



秋へ向けての一里塚(イチリツカ)、9月に入りました。
とは言え、昼間はまだ真夏の暑さ。
それでも夕刻(ユウコク)の少しヒンヤリとした空気や、落葉(ラクヨウ)に
染まる辺りの様子に、去りゆく夏の後ろ姿を感じませんか?
秋を象徴(ショウチョウ)する果物の柿には、「カロテノイド(黄色や
オレンジ色などの色素)」が含まれていて、日照時間が短くなるに
連れ徐々に、あの西日に映(ハ)える鮮やかな色へと変わって
いくのです。
そして、その色づき始めるのが、ちょうど今の時期です。
また柿は、果物の中でもとりわけ栄養価が高く、「柿が赤くなると、
医者(イシャ)が青くなる!」とさえ言われ、昔から重宝(ジュホウ)されていました。
私が幼少(コウショウ)のころ、高枝(タカエダ)に残った柿の実を、私が
うらやまげにしているのを察(サ)した母が「あれか? あんなところ
まで届(届)かなかんべ!。放(はな)っておけば、オナガやモズが来て突(突)つ
くんだ。人間(人間)様だけの物じゃねえんだ。自然(自然)はそれを判(判)っていて、
住(す)み分けするように作ったんだんべよ...。」と言うと、祖母(祖母)が掃(は)き
集(あ)めた枝葉(エダハ)を、ゴミ箱(ゴミ箱)に収(収)めていました。
この時期になると思い出す、大切な風景(風景)です。

