

そんぽの家のこだわり

季節の御膳

毎月恒例! 季節ごとに旬の素材や、イベントにちなんだ人気のお食事をご紹介します。



9月
昼食



10月
昼食



11月
昼食

15日(月) 敬老の日御膳

感謝の気持ちを込めて、特別な和食御膳です。

三種の天ぷら盛り合わせ、はんぺんと小松菜の煮物、大根なます、赤飯、そして「寿」の文字をあしらった上用まんじゅうなど、彩り豊かなお献立にて特別な御膳を仕立てました。日頃の感謝と長寿のお祝いの気持ちを込めて一つひとつに想いを込めました。

23日(木) オータムランチ

秋らしい洋食ランチをぜひご堪能ください♪

サケのおいしさが引き立つようにまろやかなホワイトソースで煮込みました。副菜にはマカロニナポリタン風と南瓜サラダを添え、旬のサケと秋の色鮮やかな味覚を存分に楽しめるランチに仕上げました。

11日(火) バランス御膳「まごわやさしい」

いつまでも元気に生活するには、多彩な食材を食べることが重要です。

食材の頭文字を取った『まごわやさしい』は栄養バランスのよい食事といわれています。その食材をふんだんに使用し、見た目も華やかでバランスの取れた御膳に仕上げました。

★ TOPICS ★

「お声」から生まれた特別な朝ごはん
「朝食御膳」

2025 AUTUMN ISSUE

「お漬物がもつと食べたい」というお声をもとに

食欲が湧きにくい朝だからこそ、おいしく召し上がっていただきたい。そんな想いから「ご利用者さまの「お漬物」がもつと食べたい」というお声をもとに、新しい「朝食御膳」を9月から始めました。

「ご飯がすすみ、朝食にふさわしい」「飯のお供」にこだわりました。「ご飯との相性を考え抜いた逸品は、きつと皆様の食欲を優しく引き出してくれるはずです。その中からいくつか抜粋してご紹介します。

塩麴の小さきゅうり

ミニきゅうりのパリっとした食感が心地よく、麴の風味とほのかな甘味が旨味をさらに引き出しています。



姫皮の梅和え

つるんとした食感が特徴的でやわらかい筍の姫皮を、梅肉やかつお節などで和えました。



明太子

ほどよい辛みと、食べやすいように薄皮を取り除きました。



チーズ入り焼きかまぼこ

チーズとかまぼこを合わせることによって得られる食感のコントラスト、香り、うま味の相乗効果でよりおいしくなっています。



もちろん、お供としてのおいしさだけではなく、栄養バランスや彩りにも配慮しました。この日のために「用意した特別なお吸い物(ゆずと三つ葉・野沢菜と豆腐)が豊かな香りですさらに食卓を彩ります。

「今月の献立」冊子に、★マークのある日が「朝食御膳」の提供日となります。



毎月
こだわり!

日本全国 駅弁風メニュー



9月20日(土) 昼食



120年以上続く広島駅の駅弁屋の駅弁を参考にしました。

【広島県】
ぜいたく穴子飯

広島県では、江戸時代から穴子の名産地として有名です。丁寧にふくらと煮上げた穴子を丸ごと二尾、香り豊かな茶飯の上に贅沢に盛り付け、醤油とみりんの特製甘辛ダレをかけました。

10月7日(火) 昼食



海の幸を、心ゆくまでご堪能ください。

【北海道】
北海井

北海道といえば海鮮。酢飯の上にサーモン、紅ズワイガニのほぐし身、イタヤ貝、イクラなど海のおいしさたっぷりの海鮮丼に仕上げました。特別な駅弁をぜひご堪能下さい!

11月26日(水) 昼食



まぐろをふんだんに盛り込んだ、特別な駅弁に仕上げました!

【神奈川県】
まぐろ漬け丼

厳選したまぐろを醤油、砂糖、魚醤などを使用した特製のつけダレに漬けて酢飯の上に乗せました。神奈川県三浦半島の最南端にある三崎は、古くからまぐろ漁の拠点として栄えており「まぐろの聖地」として有名です。

季節メニュー



季節を取り入れたおやつも提供しています。
甘さ控えめな「栗蒸し羊羹」は、旬の栗の甘露煮をふんだんに敷き詰め、栗本来のうま味が引き立つ逸品です。
また、他にも濃厚な抹茶のお濃茶ケーキやチョコまん、チョコチップクッキーもこの秋冬だけの特別な味わいです。
ぜひご賞味ください。

栗蒸し羊かん

10月2日(木) 昼食
11月7日(金) 昼食

新メニュー



10月20日(月) 夕食

豚肉とキャベツの煮込み

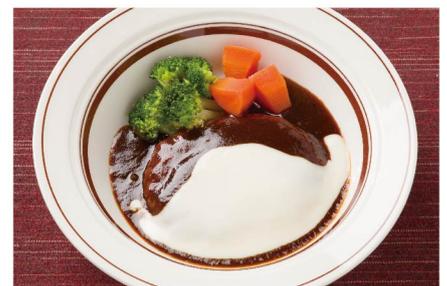
じっくりと煮込んだホロホロの豚肉のうま味がスープに溶け込みます。柔らかな芽キャベツと人参に深く染み込んだ心温まる一品です。



11月14日(金) 昼食

ステーキ

柔らかく食べやすいサガリを使用したジューシーな一品です。ブラックペッパーでピリッと大人の味わいをお楽しみいただけます。



11月22日(土) 昼食

チーズハンバーグ

子ども食堂メニュー第3弾!ケチャップやワインなどでじっくり煮込んだハンバーグに特製チーズソースをとりつけた大人も子どもも(喜ぶ)笑顔になる一品です。

開発コラム

さわやかな秋の足音が感じられる季節になってきました。自然と食欲が湧いてきますね♪今年も新メニューがラインナップ!ゴロゴロ具材の【豚肉とキャベツの煮込み】や、とろーり【チーズハンバーグ】が仲間入り!その他ご要望にお答えして改良商品も多数提供予定です。日々のお食事が楽しみになりますよう努力して参ります!