

梅雨の晴れ間に、夏の足音が感じられる季節になりました。

もうすぐ七夕ですね。この日、施設では「七夕特製そうめん」をご用意します。

七夕にそうめんを食べるといふ風習は、中国で「索餅（さくへい）」というお菓子をお供えし、無病息災を願っていたことからきているという説があります。

最近では、7月7日を「冷やし中華の日」として、「冷やし中華を食べよう！」というイベントもあるようです。

## 7月6日 「七夕」特別献立



今年の七夕のおやつは、「昨年を超える新作にしよう！」と、  
厨房担当の管理栄養士と調理員さんのコンビが意気込んでおります！

## 7月13日 創立記念日メニュー



昼食は赤飯を。おやつには「紅白饅頭」とお祝いモードの一日です。

## 7月17日 お祭りメニュー



焼きそばなどお祭り気分を感じて頂ければ幸いです。

## 7月24日 「土用の丑の日」メニュー



うなぎを使った散らし寿司をご用意します。

## 7月28日 外食メニュー



今回は、『たいめいけん特製のグラタン』が新登場です。  
外食気分を味わって頂けると幸いです。

## 7月24日 こだわりメニュー「本場のジャージャー麺」



中国から甜面醬を取り寄せてのこだわりメニュー。  
本場の味を再現します。

## 7月30日 郷土食 佐賀県



「がめ煮」が登場します。

「がめ煮」は福岡県の代表的な郷土料理で、

博多の方言「がめくりこむ」（寄せ集める）が名前の由来とされています。