

敬老の日

(お品書き)

松茸の炊き込みご飯
鯛のとろろ蒸し銀あん仕立て
ささみと隠元のみやま和え
ふんわりなめらか高野の赤だし汁
手作りかるかんまんじゅう



(調理師より一言)

松茸ご飯とのバランスを考え、昆布出汁で取った銀あんをかけた天然鯛のとろろ蒸しと、甘い味付けのなめらかな高野豆腐を椀種に、鯛のアラから出汁を取った赤だし汁を作りました。

お祝いの気持ちを込めて、手作りのかるかんも添えました。

かるかんは、ひと口で食べてしまわないよう形も工夫して型から作りました。患者様にお祝いの気持ちを込めて栄養課全員で提供させていただきました。