



みどりの日 / 2021.5.4

— 提供食数 —

患者食：6食
職員食：2食



- ◆ ライス
- ◆ きのこスープ
- ◆ 鶏肉の赤ワイン煮
- ◆ ガトーインビジブル
- ◆ 紅茶のパンナコッタ
～ストロベリーソース～

食べて満足！麻生洋食膳！！



鶏肉の赤ワイン煮は鶏肉がホロホロになるまで煮込まれ、本格洋食の味わいを楽しむことができます。ガトーインビジブルは断面が色鮮やかになるように具材を重ねて作ります。紅茶のパンナコッタは生の角切り苺の入った酸味のあるストロベリーソースとコンデンスミルクが合わさり、一膳の満足感を高めてくれる一品です。

