


# 麻生四季

行事食  
2020 - 13  
麻生北見病院  
栄養科

## 海の日/2020.7.23

—提供食数—  
患者食: 5名  
職員食: 2名



- ◆ パン盛り合わせ 
- ◆ コンソメスープ
- ◆ チキンシソベーゼ
- ◆ 茄子のラビゴットマリネ
- ◆ ポテトミルフィーユ
- ◆ 鮭テリーヌ  
    桜海老ガレット添え
- ◆ ココナッツブラマンジェ

## 夏らしくカラフルな食材を使って...



バジルではなく青しそを使ったソースです。  
パスタや和えもの、魚介類のソースにも使えます。

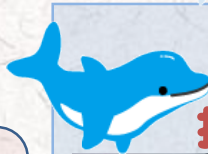
☆鮭テリーヌ  
桜海老ガレット添え☆

☆チキンシソベーゼ☆



ポテトミルフィーユは、じゃが芋に卵液を塗りながら1枚ずつ重ねて焼き上げています。

☆茄子のラビゴットマリネ☆  
☆ポテトミルフィーユ☆



## 折り紙アート



魚、貝殻、くらげ...  
海の日にぴったりの折り紙リースです。



海の日とは・・・  
「海の日」とは「海の恩恵に感謝するとともに、海洋国家日本の繁栄を願う」日であると記されています。