

麻生四季

行事食
2020 - 18
麻生北見病院
栄養科

秋分の日/2020.9.22

—提供食数—
患者食: 13名
職員食: 2名



- ◆きのこご飯
- ◆吸い物
- ◆さんま梅味噌ロール
- ◆紅生姜のだし巻き卵
- ◆焼き蓮根
- ◆秋野菜のごま和え
- ◆炊き合わせ
- ◆かぶと柿のなます
- ◆おはぎ

旬の食材と飾り切りで秋の訪れを感じて...

炊き合わせ



南瓜で木の葉、人参でイチヨウの飾り切りをしています。食材をそれぞれ煮て盛り付け、とろりとしたあんをかけています。

かぶと柿のなます

秋野菜のごま和え



ごま和えは、じゃが芋、ごぼうなどの秋野菜を使用しています。さっとゆでているので食感を楽しめる一品です。

さんま梅味噌ロール



梅・大葉を合わせた味噌を塗ったさんまを巻き、焼いています。飾りの笹では、旬の魚、鮭をかたどりました。

秋分の日のおはぎとして、おはぎが昔から食べられています。おはぎに使われる小豆の赤い色には、災難から身を守る、魔除けの効果として邪気を払う説があります。おはぎとよく似たもので「ぼたもち」がありますが、「おはぎ」と「ぼたもち」の違いは名前だけです。ぼたもちは、牡丹(ぼたん)の花、おはぎは、萩(はぎ)の花のイメージから、季節に合わせた花の名前を意識して呼び名が変えられているそうです。

