

麻生四季

行事食
2020 - 21
麻生北見病院
栄養科

文化の日/2020.11.3

—提供食数—
患者食: 11名



- ◆ 栗と生姜のご飯
- ◆ 鶏豆腐の吸い物
- ◆ 鮭と林檎の味噌ポアレ
北あかりソース
- ◆ 赤玉葱とえのきの
二種のフリッター
- ◆ 蒸し茄子のポン酢ジュレ
- ◆ いくらときのこのおろし和え
- ◆ ほうじ茶ブラマンジェ



旬を楽しむ ♪



鮭と林檎の白味噌ポアレ
北あかりソース



赤玉葱とえのきの
二種のフリッター



フリッターは、ガーリック風味、バジルとカレー風味で二種の味わいが楽しめます。



蒸し茄子の
ポン酢ジュレ



茄子の内側をくりぬき器にしています。ポン酢ジュレでさっぱりいただけます。



いくらときのこの
おろし和え



おろし和えは、きのこ、干し菊、いくらを使用し彩り鮮やかな一品です。

鮭と林檎の白味噌ポアレは、合わせ味噌に漬けた鮭、林檎を焼き、バターを加え風味よく仕上げられています。酸味と甘みが絶妙な紅玉林檎を使用しています。

