

麻生四季

行事食
2020 - 22
麻生北見病院
栄養科

勤労感謝の日/2020.11.23



—提供食数—

患者食: 6名

職員食: 42名

- ◆かぶのピラフ
- ◆オニオンスープ
- ◆チキンのバルサミコ煮
- ◆鮭と枝豆のクロケット
- ◆キャベツのミルフィーユ
- ◆人参と林檎のラペ



お互いに感謝しあう日に・・・♪

かぶのピラフ



オードブル三点盛り。クロケットとは、「小さな丸い揚げ物」という意味です。

キャベツのミルフィーユ

人参と林檎のラペ



鮭と枝豆のクロケット

小さなサイコロ状のかぶと、ベーコンが入っています。にんにくと生姜で炒めているので風味豊かです。



チキンのバルサミコ煮

約2時間加熱し、箸でほぐれるほど柔らかく仕上がります。鶏肉と同じバルサミコ酢や赤ワインなどで煮たプルーンを添えています。