

麻生四季

行事食
2020 - 4
麻生北見病院
栄養科

建国記念の日/2020.2.11

—提供食数—

患者食: 17名

職員食: 2名



- ◆ 桜海老の春色ご飯
- ◆ 吸い物
- ◆ 鯖の菜種焼き
- ◆ つくねの照り焼き
- ◆ 錦豆腐と揚げ出し大根
- ◆ 三色野菜の和風マリネ

一足先に春を感じて



鯖の菜種焼き・つくねの照り焼き

鯖の菜種焼きは下味をつけた鯖に卵とみじん切りにした小松菜で菜種に見立てた炒り卵をのせ焼き上げました。つくねは照りだれでおいしくいただけます。



錦豆腐と揚げ出し大根

錦豆腐にはみじん切りにしたわかめと人参がはいっています。揚げ出し大根は油で揚げることによりヨクが増します。菜の花と赤パプリカがよく映え、梅の形に抜いた大根や飾りのゆずがアクセントになりました。



パプリカは輪切りにして素揚げし、茹でた菜の花に螺旋状に巻き付けその上に大根おろしをのせました。

