


麻生四季

行事食
2020 - 9
麻生北見病院
栄養科

憲法記念日/2020.5.3

—提供食数—
患者食: 6名
職員食: 1名



- ◆ ご飯(ザーサイ付)
 - ◆ かき玉スープ
 - ◆ 油淋鶏
 - ◆ 海鮮塩炒め
 - ◆ 焼き豚と胡瓜の冷製
 - ◆ ライチ
- 

彩り豊かな麻生特製☆中華プレート



えび・ほたて・いかは
プリッと食感良く
仕上げています。

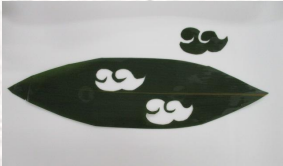
揚げたての油淋鶏は、
ジューシーで
長葱や生姜で作った
香味ソースでさっぱりと
いただけます。

海鮮塩炒め・焼き豚と胡瓜の冷製
油淋鶏を1プレートで
盛り合わせました。

焼き豚と胡瓜は千切りにし、
トマトはスライスして器に
添えています。
ピーナッツバターソースは
相性抜群です☆



中華をイメージして
笹で雲を切りました。



お膳の下には
龍のランチョンマットをひきました。
中華気分が倍増します♪



海鮮塩炒めの人参は鳥の形に
切っています。細かなところにも
調理師の技が光ります☆