

麻生四季

行事食
2021 - 13
麻生北見病院
栄養科

海の日/2021.7.22

—提供食数—
患者食: 13名
職員食: 1名



- ### 《5分菜食》
- ◆ リゾット風
 - ◆ コンソメスープ
 - ◆ 蒸し鶏のシソベーゼ
 - ◆ 茄子のラビゴットマリネ
 - ◆ ポテトミルフィーユ
 - ◆ 鮭テリーヌ
 - ◆ ココナッツブラマンジェ

カラフルな食材を使って夏らしい一膳に♪



蒸し鶏のシソベーゼ

バジルを使った「ジェノベーゼ」ではなく青しそを使った「シソベーゼ」です。



茄子のラビゴットマリネ
ポテトミルフィーユ
鮭テリーヌ

みじん切りにしたトマトと、ワインビネガーなどの調味料で作ったラビゴットソースに、素揚げした茄子を漬けています。

なめらかなココナッツブラマンジェに、マンゴーのソースをかけています。



ココナッツブラマンジェ



海の日とは・・・
「海の恩恵に感謝するとともに、海洋国家日本の繁栄を願う」日であると記されています。