

# 麻生四季

行事食  
2021 - 21  
麻生北見病院  
栄養科

文化の日/2021.11.3

—提供食数—

患者食: 13名

職員食: 2名



- ◆ 栗と生姜のご飯
- ◆ 鶏豆腐の吸い物
- ◆ 鮭と林檎の味噌ポワレ
- ◆ 赤玉ねぎとえのき  
2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

## 旬の食材を楽しむ ♪

鮭と林檎の味噌ポアレ



味噌で漬けた鮭と林檎をフライパンで焼き、バターを加えて風味良く仕上げました。じゃが芋のソースにはクリームチーズを使用し、濃厚でコクがあります。れんこんチップや、いちょう、紅葉にかたどったパプリカの焼き浸しを添えています。

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。素揚げしているので丸ごと食べられます。ポン酢ジュレでさっぱりとした一品です。

赤玉ねぎとえのき 2種のフリッター



ガーリック風味と  
バジル&カレー風味で  
2種の味わいが楽しめます。