

麻生四季

行事食
2021 - 22
麻生北見病院
栄養科

勤労感謝の日/2021.11.23



—提供食数—

患者食: 8名

職員食: 40名

- ◆ライス
- ◆オニオンスープ
- ◆ポークソテー
レモンソース
- ◆ほたてフライ
シソバーゼソース
- ◆ポテトのミルフィーユ
- ◆人参と林檎のラペ
- ◆紅茶のパンナコッタ

感謝しあう日に・・・♪



ポークソテー
レモンソース

生姜や白ワインで下味をつけた豚肉を香ばしくソテーし、レモンやはちみつなどのソースと絡めました。黒こしょうのアクセントもポイントです。オシャレな一品ですが、ご飯のすすむ味付けとなっています。

ポテトのミルフィーユ ほたてフライ
シソバーゼソース



人参と林檎のラペ

オードブル三点盛り。シソバーゼは、バジルを使った「ジェノバーゼ」の青しそバージョンです。

メープルソースと、メープルシロップ入りのホイップクリームを飾っています。

紅茶のパンナコッタ

