



海の日 / 2022.7.18

— 提供食数 —

患者食：7食



- ◆ リゾット風
- ◆ コンソメスープ
- ◆ 鮭ムニエルラビゴットソース
- ◆ ほたてフライ
シソベーゼソース
- ◆ 大豆とチーズの
ズッキーニロール
- ◆ キャベツのミルフィーユ
- ◆ ココナッツブラマンジェ

全粥/軟菜
メニューです



暑い夏に、元気がでるメニュー♪



ラビゴットソースは、フランス発祥の酸味があるソースで、フランス語では「元気を出させる」という意味があります。みじん切りにした彩り野菜を使用し、栄養面だけではなく、見た目の美しさにも元気をもらえます。さっぱりとしているので食欲のない夏の暑い日でも食べやすいソースです。

ほたてフライに添えているシソベーゼは、バジルを使った「ジェノベーゼ」を青しそにアレンジしたものです。

