



文化の日 / 2022.11.3

— 提供食数 —

患者食: 4食
職員食: 2食



- ◆ 栗と生姜のご飯
- ◆ 鶏豆腐の吸い物
- ◆ 鮭と林檎の味噌ポワレ
- ◆ パプリカの焼き浸し
- ◆ 赤玉ねぎのフリッター
- ◆ えのきのフリッター
- ◆ きのこのおろし和え
- ◆ 蒸し茄子のポン酢ジュレ
- ◆ ほうじ茶ブラマンジェ

「実りの秋」を味わう・・・



鮭と林檎の味噌ポワレは、合わせ味噌に漬けた鮭、酸味のある紅玉林檎にバターを加えて焼き、風味よく仕上げています。北あかりを使用した、じゃが芋のソースはクリームチーズを使用し、濃厚でコクがあります。

