



文化の日／2023.11.3

－ 提供食数 －
患者食： 11食



- ◆ 栗と生姜のご飯
- ◆ 鶏豆腐の吸い物
- ◆ 鮭ムースと
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
- ◆ ほうじ茶ブライマンジェ



秋の味覚を堪能



秋に旬を迎える鮭とりんごを組み合わせた季節を感じる一品です。鮭ムースと林檎の味噌ポワレは、日本ならではの調味料「味噌」と、バターで風味良く仕上げました。紅玉林檎の酸味と甘味も絶妙です。



紅玉林檎は酸味が強く、調理・加工用としての需要が高い品種です。加熱することで甘味と風味が増し、また煮崩れしにくいのでアップルパイやタルトなどにも最適です。紅玉の特徴である酸味が味を引き立ててくれます。

