

# 行事食報告

◎2月3日「巻き寿司」について

2月3日、節分の日には「巻き寿司」を提供いたしました。

巻き寿司の中身には、きゅうり、厚焼き玉子、しいたけ、桜でんぶを入れて巻きました。

行事食でよく酢飯を作りますが毎回味付け、酢の量には注意して作っています。

温かいご飯にすし酢を加えていき、味が整ったら冷まします。

巻き寿司を巻く際には、海苔の上にご飯を平たく敷きつめて均一にします。

中の具材を中心に並べて巻いていきます。具材がはみ出たりしないよう注意して巻き、切り分けて完成です。



小鉢の「卵豆腐のあんかけ」は、あんに糸みつばを加えて香りを出しました。  
「寒天フルーツ」は赤と白の寒天を使用し、甘く仕上げました。

◎グランドメニュー 新メニューを導入しました。

2月1日から、グランドメニューの更新を行いました。それに伴い今までのメニューを一部変更し、新メニューを追加しました。新メニューには、「ちらし寿司」、「焼き鳥」、「味噌煮込みうどん」、「クリームシチュー」、「煮込みハンバーグ」、「ブリ大根」以上の6品を加えました。

現在、一番の人気メニューは「ちらし寿司」です。新しいメニューを選んで食事を楽しんでいただけると嬉しいです。

第1位！

