お楽しみメニューの目

11月26日のお楽しみメニューは「お刺身」でした。

入所者様からのリクエストの中で一番多かったメニューが、

今月のお楽しみメニューのお刺身でした。

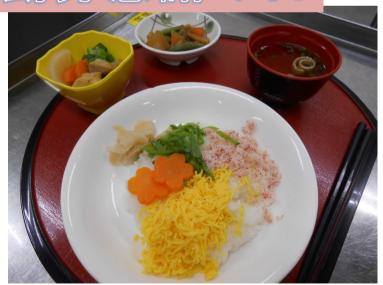
中でもマグロは、きはだマグロを使用し無駄な手をかけず、鮮度を保つよう配膳時間ギリギリで盛り付けました。前回はマグロのお刺身のみでしたが 今回はプリプリの甘エビもお付けいたしました。

ご満足頂けましたら、スタッフ一同大変うれしいです。

また、がめ煮(筑前煮)は食べやすいようにゴボウ、レンコンは柔らかく炊き上げました。がめ煮は地域によって食材が多少違ってきますが、鶏肉、人参、ゴボウ、レンコン、こんにゃく、きぬさやと食べ応えのあるメニューだったのではないでしょうか。



勤労感謝の日



(献立内容:カニ散らし寿司、煮合わせ、大根の煮物、清汁)

11月23日は勤労感謝の日でした。この日は行事食ということでカニ散らし寿司をご提供しました。

入所者様から散らし寿司のリクエストが多かったこともあり、おいしく仕上がる 様に酢飯のお酢加減に気をつけながら作製しました。

12月21日(日)はクリスマス忘年会でお食事を提供させていただきます。

よろしくお願いします。

