

日ごとに秋も深まってまいりました。

10月より第二好意の庭にて管理栄養士として働きます加藤 未奈です。

柏原生まれの柏原育ち。現在も市内にて、夫とかわいい3姉妹の子供たちと暮らしています。

食事で、入所者様の豊かな生活に貢献できるようがんばります。

秋は実りの季節で、たくさんの旬の食材が出回ります。メニューにも季節の食材を入れました。

秋を感じていただくと幸いです。

<滋賀県メニュー> 10月14日

ゆかりご飯
のっぺいうどん
とんちゃん焼き
フルーツ



のっぺいうどんは滋賀県長浜市で明治時代から食べられている料理で出汁汁としょうがで煮詰めたあとに片栗粉やくず粉でとろみをつけたあんかけをうどんにからめたものです。

あんかけなので、冷めにくく最後まで温かく食べられる上に、しょうがが体を芯から温めてくれる。寒い時期にぴったりの料理です。秋の味覚である栗を使った栗ごはんを提供します。

<きのこの日メニュー> 10月15日

きのこご飯
鶏のきのこあんかけ
キャベツのドレッシング和え
すまし汁

きのこの日は日本特用林産振興会によって制定された記念日です。日本特用産林産振興会によるとこの日を「10月の真ん中の15日を中心にしたきのこのPRを行う」ということを目的とした記念日としています。



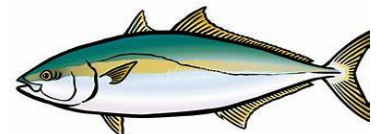
<栗ご飯> 10月18日

<富山県メニュー> 10月28日

わかめご飯
ぶり大根
青梗菜の和え物
けんちん汁
きなこムース



富山県民とブリの歴史は古く、富山と岐阜、さらには長野を結ぶ旧街道は『ブリ街道』と呼ばれています。これは富山湾で水揚げされたブリを使用した塩ブリがこの道を通じて岐阜や長野にわたったことが理由です。



<きのこスパゲティ> 10月30日

きのこを使ったクリームスパゲティを提供します。



