

暑さの中にも、秋の気配を感じる季節となりました。

朝露が草花に宿り、秋の訪れを知らせてくれます。

この頃に旬を迎える秋ナスは、夏の名残を残しつつも、身が引き締まり味わい深いです。

低カロリーで食物繊維も豊富なため、体調を崩しやすい季節の変わり目にぴったりの食材です。

茄子は体を冷やす性質があるため、この時期は煮物など温かい料理に仕立てることがおすすめです。

9 月 2 日 手作り肉まん



職員の中国の祖母直伝のレシピを再現します。

厨房職員総出で用意をしますが、提供時間に間に合うか…ヒヤヒヤです。

9 月 5 日 ワールドトリップ フィリピン



今年から、とても素敵なフィリピンの女の子 3 人組が施設で働いています。

そんな彼女たちが紹介してくれた料理が「アドボ」です。

日本人にも受け入れやすい料理で、ご飯との相性ばっちりです。

9 月 15 日 敬老の日 特別弁当



皆様が楽しみにされている「豪華特別弁当」の登場です。

この日の赤飯は「栗入り」です。

9 月 16 日 秋のおしゃれメニュー



好評のおしゃれメニュー第三弾の企画です。

バジルソース、トマトとツナを合わせた「冷製パスタ」をご用意します。

おしゃれカフェ気分を感じて頂ければ幸いです。

9 月 25 日 アンコールメニュー「ビビンバ」



ワールドトリップで好評だった「ビビンバ」の再登場です。

ビビンバとは韓国語で「混ぜご飯」を意味します。

9 月 26 日 郷土食 徳島県



すがすがしい香りのすだち。国内産の 9 割以上が徳島県で作られています。

今回は、ツルっと冷やしうどんをご用意します。

デザートには、名産の鳴門金時をイメージした芋ようかんをご用意します。