

お楽しみメニューの日

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のでしょうか。



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。

祝

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。

よろしくお願いいたします。

