

6月7日 行事食

献立：蒲焼丼 きゅうりとわかめの酢物
桃ゼリー お吸い物

この日は特養の家族会が開かれました。ご家族と一緒に昼食を楽しみましたよ。



・献立について…

メインになる蒲焼丼は、蒲焼が焼き上がりにパサパサにならないよう、高温で一気に焼きあげました。焼き上がり後にタシを塗り、再び焼いてごはんの上に盛り付けました。さらに蒲焼の上に煎りごまとネギ、刻みのりをトッピングしました。蒲焼と一緒に食べていただくことで、いろいろな食感を楽しんでいただけたらと思いました。

小鉢のきゅうりとわかめの酢物は、カニカマを加えましたので、酢をやや控えめにして調理しました。



デザートにはさっぱりとした、桃ゼリーをご提供しました。



お吸い物の具材には菜の花、人参、花麩をいれました。

