



2024年 秋の行楽弁当



11月7日は秋の行楽弁当献立を提供しました。
おにぎりは栗ときのこ(しめじ・椎茸)を混ぜ込み、ひとつひとつ丁寧に握りました。
旬の食材を多く取り入れた、とても秋らしいお弁当になりました。
特に、秋刀魚の竜田揚げはふっくらジューシーに仕上げることができ、患者さんから大変好評でした。
気温が急激に下がり、体調を崩しやすい時期です。温かくしてお過ごしください。

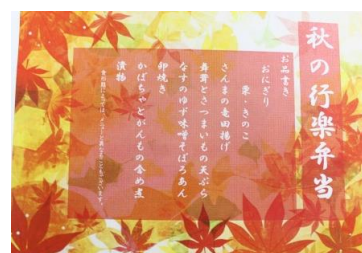


【献立】

- ◆おにぎり(栗きのこ)
- ◆秋刀魚の竜田揚げ
- ◆さつまいもと舞茸の天ぷら
- ◆卵焼き
- ◆茄子の柚子味噌そぼろあんかけ
- ◆かぼちゃとがんもの含め煮



栗きのこおにぎり



お品書きを
添えました♪

