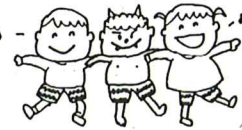


2月給食だより



令和3年1月★第53号

加古川市立つつじ園 管理栄養士 水野愛子

1月15日（金） 選択食



かた焼きそば（皿うどん）か、中華丼の選択でした★ どちらもあんかけの具材は同じですが、濃度を変えています。かた焼きそばはパリパリ麺によく絡むよう緩めに、中華丼はご飯に汁が染み込みすぎないように固めにするなど、ちょっとした工夫で時間が経っても美味しく食べられるよう考えて作っています！ 本館利用者さんにはかた焼きそば、新館利用者さんには中華丼が人気でした♪

1月19日（火） 大根のグラタン



パン
大根のグラタン
レタスサラダ
かぼちゃの和風ポタージュ

新メニュー

グラタンの具材はサイコロ型に切った大根・ベーコン・しめじでした♪◆ ソースはホワイトソースに味噌を加えて和風の味付けにしました★ 大根がトロトロでとっても美味しくできました♪

1月20日（水） お誕生日メニュー



～メニュー～

蟹のトマトソースペンネ・グリーンサラダ・
コーンクリームスープ・フルーツサンド

今回のデザートは、先月の“なつぞら会”で利用者さんに決めて頂きました！「フルーツサンド」という意見が1番多かったので、採用させて頂きました😊 フルーツサンドは、生クリーム×イチゴかチョコクリーム×バナナの選択でした★ 切った時の断面を綺麗に見せるフルーツの置き方や、バナナを変色させないようにするにはどうしたら良いか…等、厨房スタッフといっしょに考えながら作りました♥「美味しかった！」と言ってくれる利用者さんがたくさんいて、わたしも嬉しい限りです😊♥