

『秋の御膳／お品書き』



- ・きのこ御飯
(しめじ・人参・錦糸卵)
- ・秋鮭の塩麹焼き
(揚げ茄子添え)
- ・炊き合わせ
(南瓜・高野豆腐
・花形人参・絹さや)
- ・お芋汁
(里芋・大根・人参
・白菜・万能ねぎ)
- ・果物(柿)
- ・おやつ(栗ようかん)



10月7日(火)の昼食に【秋の御膳】きのこ御飯などをお出ししました。
「きのこ御飯が美味しい。」「煮物は味が浸みていて美味しい。」「秋鮭がいいね。」「柿あま~い。」など、入居者様に大変好評で、
皆様に秋の味覚をご堪能いただけました。

管理栄養士 矢作