

『秋の御膳／お品書き』

- ・きのこ御飯
(しめじ・人参・錦糸卵)
- ・秋鮭の塩糀焼き
（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。」「煮物は味が浸みっていて美味しい。」「秋鮭がいいね。」「柿あま〜い。」など、入居者様に変大好評で、皆様に秋の味覚をご堪能いただきました。

管理栄養士 矢作