

鰻

土用の丑の日

七月二十六日(日)／昼食

● 鰻丼

〳 鰻の蒲焼・刻み海苔

● 炊き合わせ

〳 彩団子・南瓜

・花型人参

● オクラのおろし和え

〳 オクラ・大根

● すまし汁

〳 花麩・三つ葉

● 果物

〳 西瓜



酷暑が続く中でも、入居者様に元気にお過ごしいただけるよう、土用の丑の日に**”スタミナ満点の鰻”**をご提供しました。

手作りの特製だれをたっぷりとかけた鰻丼は、「美味しい」と大変ご好評をいただきました。

炊き合わせには、彩り豊かな彩団子や南瓜、花型人参を盛り付け、見た目にも夏らしい華やかな一品に仕上げました。副菜には、粘り成分が特徴のオクラを使ったおろし和えを添え、夏バテ予防を意識した献立としました。デザートには、みずみずしく甘い旬の西瓜をご用意し、夏の味覚をお楽しみいただきました。

また、鰻をそのまま召し上がることが難しい方には、食べやすい「鰻ムース」をご提供し、多くの入居者様に土用の丑の日の行事食をお楽しみいただきました。

管理栄養士 矢作