令和元年敬老会

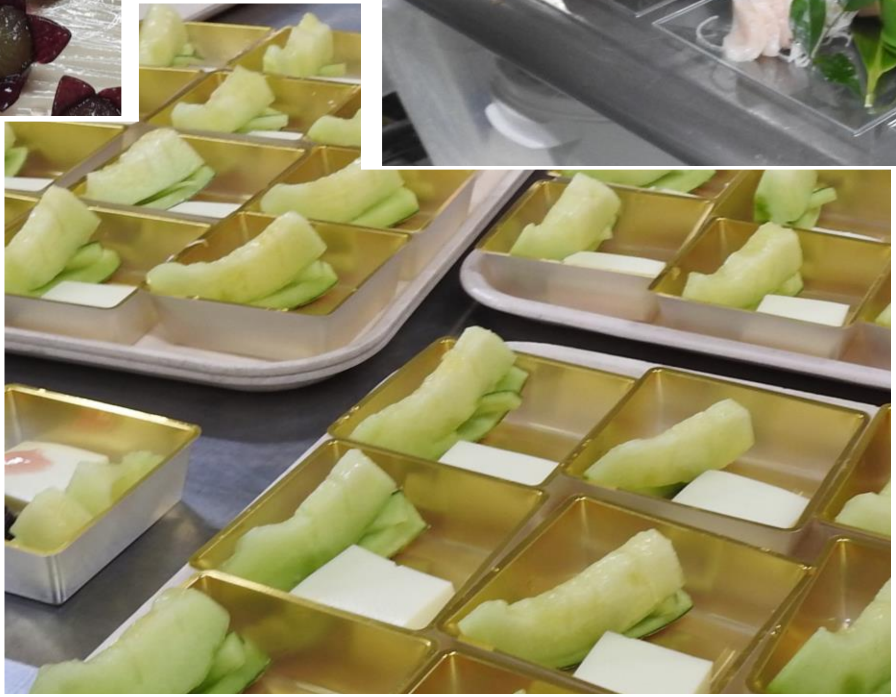
いつもながらきれいな出来栄えでした。**皆さんVサインで笑顔**

今回のごはんは、皆さんが好きなしょうゆおこわです。栃尾では、祝い事もすべてこれで決まり！昔ながらの定番です。

本日は天然ものの鯛の刺身です。

晴天に恵まれて、待望の天然物の鯛です。天然のものは脂はしつこくなくさっぱりしています。

ザ・料理人の仕事～ただ盛るだけじゃない～
まごころを乗せて



メロンの飾り切り
刺身
ブドウの四方花
シイタケの花

今年は豚のひれ肉を使って
とんかつ仕立てです。
奇をてらいすぎず、ごちそう
感を出すのが大事

←ソフト食１の方の食事です。

ごはん⇒軟らかいごはん

豚肉⇒ハンバーグ状

フライ⇒あんをかける

刺身⇒オリーブオイルで漬ける

←ソフト２の方

硬いものは固めて

鯛は細かく切って

なるべく素材感を大切にして、おいしく食べていただきます。

←ミキサー食の方の食事です

粥は、しょうゆ粥をミキサーにかけて固めて、

金時豆も固めます。食べてもおいしく、きれい

な食事をペースト食でも気をつけています。

調理一同で一生懸命作りました。今できる最高の食事が提供できるように、丁寧に考えながら行いました。
こんなにおいしい食事が提供できる環境に感謝しています。来年も皆さんの笑顔に出会えますように。

職場は楽しく笑顔でGO