

令和5年9月14日敬老会

内容は利用者様のリクエストです。



今年もきれいなメニュー表が出来上がりました。

いずみ苑敬老会
特別献立

・しょうゆおこわ

・お吸い物

・お刺身 *鯛、ぶり*

・レモン釜なます

・茶碗蒸し

・豚の角煮

・てんぷら *えび、さつまいも、なす*

・炊き合わせ *里芋、しいたけ、かぼちゃ*

・デザート

豆乳ゼリー、果物盛合せ(メロン、ぶどう)

レモン釜を採用。猛暑が残る今年の秋はさっぱりと！





作っている方も美男美女
なんです。

急ぎながら丁寧に作ります。

煮物の椎茸の飾り
切り里芋の六角むき



今年は物価が高くなり、コストとの戦いでした。



花ぶどう



ソフト食の天ぷらは皮をむいて食べやすくしています。

献立が A3 2 枚になります。

The image shows a large sheet of paper with a printed menu grid. The grid has columns for item names, prices, and other details. The sheet is heavily annotated with handwritten Japanese text, including names of ingredients and dishes, and arrows indicating the flow of items from the menu to the actual food preparation. Some items are circled in red or blue. The handwriting is in black ink, with some red and blue highlights.



笹から飾りの葉まで職員が家から持ってきてくださいました。



恒例の記念撮影です。

マスクの顔<素颜 !(^!) (^)/

