

2023年8月30日 バスで巡る全国グルメツアー～和歌山～



こんにちは、栄養課です！

栄養課では、毎月1回、全国各地のご当地グルメを提供しています。

今回は和歌山県の郷土料理や特産品を取り入れた献立で、8月30日の昼食にかきまでご飯、ガンモと冬瓜の炊き合わせ、胡瓜の梅和え、すまし汁、みかんゼリーを提供しました。

かきまでご飯は、焼いたサバの骨で出汁を取り、季節の野菜を炊いて味付けし、酒を入れて炊いたご飯に混ぜ合わせるもので、「かきまぜ」がなまって「かきまでご飯」と呼びます。

今回は、サバを混ぜたご飯の上にさらにサバの切り身がのっけてボリュームがあり、花形の人参と絹さやものっけて見た目もとても華やかでした✿

利用者様の中には魚がお好きな方が多くいらっしゃるのので、利用者様にもとても好評でした。

今後も、利用者様に喜んでいただく為に全国各地の味を提供していきますので、ぜひお楽しみに😊