

2023年10月16日 バスで巡る全国グルメツアー～神奈川～



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。

今月は10月16日に、神奈川県をイメージした昼食を提供しました。

献立はシラスと梅の海苔ご飯、豚肉のほうじ茶蒸し、キャベツの塩辛炒め、板わさ、けんちん汁、フルーツポンチで、相模湾のシラス、小田原の梅やかまぼこなど神奈川県の特産品が多く使われていました。

けんちん汁は、諸説ありますが、鎌倉の建長寺で作られた「建長汁」が「けんちん汁」と呼ばれるようになったと言われていました。

シラスと梅の海苔ご飯は梅の風味が感じられ、豚肉のほうじ茶蒸しにはほうじ茶の粉がかけてあり、どちらもとても香りが良く利用者様にも大好評でした。

豚肉のほうじ茶蒸しには大根と赤ピーマンが入っていたり、板わさは紅白のかまぼこに厚焼き卵が添えてあったり、見た目もとても色鮮やかでした。

今後も、利用者様に全国各地の味を楽しんでいただけるように様々な献立を提供していきますので、ぜひお楽しみに！