



5月の予定

菖蒲湯を予定しております。5月6日7日
菖蒲には、鎮痛効果や血行促進の効果があり
昔から薬草として知られています。

おやつ作り【フルーチェ】 5月14日(火)

お楽しみに!!!



フレンチトースト作り



フレンチトースト レシピ 3人分

- ①砂糖 大さじ3
- ②牛乳 150CC
- ③玉子 2個
- ④食パン お好みでフランスパンでもOK
- ⑤バター適量

作り方

砂糖・牛乳・玉子をボールに入れて混ぜる。
バットにパンを並べて液を流しこむ。
パンを裏返して液を吸い込ませます。
ホットプレートにバターを入れてパンを焼きます
両面少し焦げ目が付いたら出来上がり!

「いただきます」



調理室をご紹介します



管理栄養士

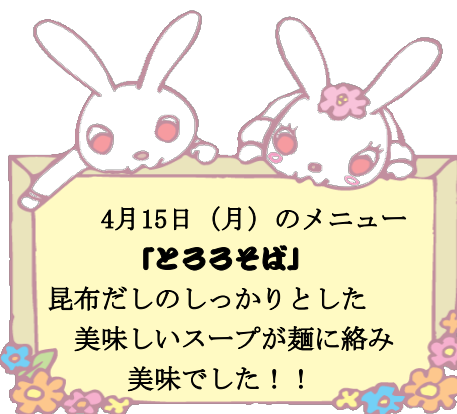
石井恵理子さん

★好きな食べ物・・・エビを使った料理
トウモロコシ・春巻き

★趣味・・・ スポーツ観戦 特に野球

★なぜ栄養士になったのでしょうか？
食べる事・料理する事が大好き。でも好き嫌いが多くの方なので、子供達には好き嫌いせず食べて貰える食事を考え作ってあげたい。また従妹に栄養士がいて、色々な情報やアドバイスを貰い栄養士になりました。

調理室では、徹底した衛生環境の中、15名のスタッフが働いています。献立・味付け・かたさ・盛り付け方など厨房従業員と協力して、皆さまに食事を楽しみにして来て頂けるよう、『安全・安心・美味しい食事』を提供できるよう心がけています。



4月15日(月)のメニュー

「とろろそば」

昆布だしのしっかりとした
美味しいスープが麺に絡み
美味でした!!



厨房の皆さん、美味しいお料理ありがとうございます。