

季節の料理ご紹介

平成29年6月 郷土料理 佐賀県



献立

茶粥
だぶ汁
ギョロツケ
がめ煮
にいもじ
くだもの

だぶ汁は根菜を中心とした野菜を刻んで入れる汁物です。「だぶ」の由来は「汁がだぶだぶある」ところから呼ばれる様になりました。



平成29年7月 郷土料理 岐阜県



献立

栗ご飯
冬瓜のスープ
鶏ちゃん
茄子の味噌炒め
じゃがいもの胡麻和え
くだもの



鶏ちゃん(けいちゃん)とは鶏肉を味噌や醤油ベースのタレなどに漬け込み、玉葱や季節の野菜と炒めて食べる里山ならではの料理です。

デイサービスでは、7月24日に

「夏のスタミナバイキング」を行いました。

かば焼き・う巻き玉子・うざくなどのうなぎ料理をはじめ、

元気の出る料理をご用意しました。う巻き玉子は

目の前で焼き、アツアツを喜んで召し上がっておられました。

