



秋分の日 / 2024.9.22



- ◆きのこご飯
- ◆吸い物
- ◆銀鱈の梅味噌焼き
- ◆紅生姜のだし巻き卵
- ◆パプリカの焼き浸し
- ◆ほうれん草のごま和え
- ◆炊き合わせ
- ◆かぶと柿のなます
- ◆おはぎ

秋色に染まり...



きのこご飯は舞茸、えのき、しめじ、しいたけを使用し、香り良く仕上がっています。炊き合わせは南瓜や人参をひとつひとつ丁寧に飾り切りをしています。かぶと柿のなますはスライスしたかぶと柿を交互に並べています。断面もきれいです。今日は旬の食材をふんだんに使用しています。いちょうや紅葉をかたどった野菜をたくさんあしらひ、秋らしい一膳に仕上がりました。

