

今月のおすすめ&新献立

4/8

◆枝豆と桜えびのポテトサラダ

夕食

4/15

クリームシチュー
(C-8オイル入り)

昼食

C-8 オイルで脳を活性化！脳活

4/26

◆生姜あんかけうどん

昼食

4/30

麻婆春雨
(C-8 オイル入り)

夕食

脳活

献立から感じる春

4月の献立には、菜の花や竹の子、ふき、新玉ねぎ、新じゃがいも、春キャベツ等、春を感じる旬の食材を使用しております。
ぜひ献立の中からも春を見つけてみて下さい。



料理で47都道府県を
旅しよう Vol.42



今月は 徳島県

「金時豆入りかきまぜ」とは

「ほうれん草の柚子香和え」

かきまぜは節句やお祭りに作られるお寿司の事で、五目ずしやおすもじとも呼ばれます。

【来年は升いっぱい農作を】という願いをこめて、升に八分目までよそって神前に供えたと言われていま



柚子と言えば、高知県が思い浮かぶ方が多いかもしれませんが、徳島県の出荷量は高知県に次ぐ全国第2位となっています。

徳島県には山間部が多く、山間部特有の昼夜間の気温差と、雨の多い気候のおかげで、香味の強い良質なゆずが育ちます。



4/19 (水)

夕食

金時豆入りかきまぜ
(バラ寿司)

ほうれん草の柚子香和え
さつまいもの煮物
清し汁



▶ 来月は 大分県 です