

今月の新献立

4/1

◆春の散らし寿司

(菜の花・あさり・錦糸卵)

夕食

4/13

◆揚げとひじきの散らし寿司

(いなり揚げ・ひじき・錦糸卵)

夕食

4/15

肉団子のクリーム煮

(C-8 オイル入り)

昼食

脳の活性化をお助け!!

C-8 オイルで脳活献立

生姜プラスで身体ほかほか
温活献立

4/24

豚バラと白菜の生姜あん

夕食

今月のおすすめ献立



4月の献立には、春キャベツや
たけのこ・新じゃがいもなどの
春を感じる旬の食材をご用意し
ております。

新しいスタートをきる4月、ぜ
ひ献立の中からも春を見つけて
みてください。

献立改善

以前よりご意見をいただいている魚献立の改善や、煮物献立の品質向上などについて、メーカー様と研究し、新たに献立に取り入れる製剤についてご紹介します。



イナゲルとは? (3月~)

天然由来の多糖類を組み合わせでできた**ドリップ防止製剤**(増粘多糖類)です。
使用用途: 煮付けだしや照り焼きのたれにトロミや照りをつける。
炒め物などで出る野菜のドリップ防止。



トレハロースとは? (4月~)

天然の糖質であり甘味度は砂糖の4割ほどで、すっきりとした甘さが特徴。甘味料としてだけではなく、**保水性が高いため食品のしっとり感を保つ**役割もあります。
使用用途: かぼちゃの煮物の煮崩れおよびパサつき防止。



味噌で47都道府県を
旅しよう Vol.6

4/10(水)

昼食

豚味噌うどん

さつまいもの煮物
デザート

(甘夏みかん缶)



今月の味噌は

麦味噌

麴の割合が高く・熟成期間も短めなため、風味豊かな麦の香りと甘みを楽しむことができます。

お味噌料理

「豚味噌うどん」

地域特有の甘い醤油に甘めの味噌、そして豚肉の甘みが絶妙にマッチした、豚味噌。九州地方、特に鹿児島県の伝統的なおかず味噌です。保存がききやすく、どんな食材・料理にも合うため常備菜として日常的に食べられているそうです。今回はそんな豚味噌を使用した「豚味噌うどん」をご用意しました。



今月のデザート

甘夏
みかん

春から初夏にかけて旬。正式品種名は「川野夏橙」といいます。(川野さんという方の園地で発見されたため)

