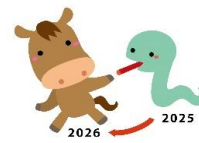


R7.12.2(火) グルメあざれあ「トロすき身丼と粕汁」



*12月のグルメあざれあは、まぐろのすき身と温かい粕汁でした。



↑お魚嫌いの方はとりそぼろに。
皆で一緒に楽しく食べられるよう配慮をします。



↑本日の食材「トロすき身」(清水産) 赤身よりお手頃で美味しい。丼のたれを作って添えました。



2025/12/02



↑完成！酢飯に刻みのり、がり、しそを飾りました。お寿司&お魚は皆さん大好きです。



↑粕汁は具たくさんで野菜をしっかり摂取。大根、人参、長ねぎをだしで柔らかく下茹でした。
←汁は酒粕を麹味噌と同量使用。熱々の汁を注いでしっかり蓋をして提供。酒粕と麹の香りでほかほかです。仕上げにゆずと水菜を少し。

↑「魚がダメなの。」→とりそぼろで笑顔を見せてくれました。「でも大きなスプーン重いの。」と、この表情→



*シニアコートあざれあでは、季節の美味しいものを楽しむ会があります。次回は12/16(火)「少し早めのクリスマス🎄」です。

↓来年の干支「午」の飾りが完成しましたあぁ！パチパチ！



2025.11.27