

特別献立

普段の献立とは少し変わった麺料理を提供しました。
副菜は中華の味付けで統一しました。

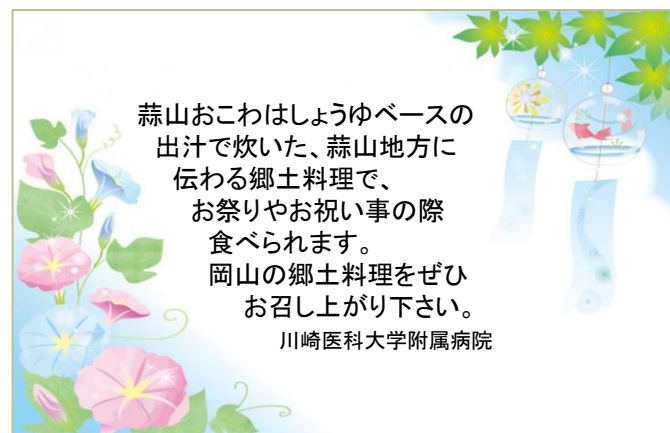


豆板醤やテンメンジャンを使用し
暑い時期でも食べやすい
麺料理をメインにしました。

肉味噌を麺にかけてお召し上がりください。

特別献立（ご当地メニュー）

蒜山地方の郷土料理である、蒜山おこわを提供しました。
鶏肉やごぼう、栗などを入れ具たくさんに仕上げました。

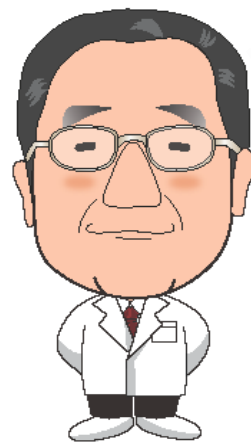


特別献立(ご当地メニュー)

岡山名物の「**えびめし**」を提供しました。エビのうまみとソースの濃厚さ、スパイスを効かせ仕上げました。



久しぶりに食べたえびめし。
お店で食べるのと全く遜色ないもの
でした。大変美味しく頂きました。



永井院長先生より



特別献立（ご当地メニュー）

倉敷発祥のぶっかけうどんを提供しました。
様々な具材や薬味を乗せ、少量の出し汁をかけて食べる料理です。
他の地域よりも味が濃いのが特徴です。



この時期の冷やしぶっかけ
は最高でした！
お腹いっぱいになりました。

永井院長先生より



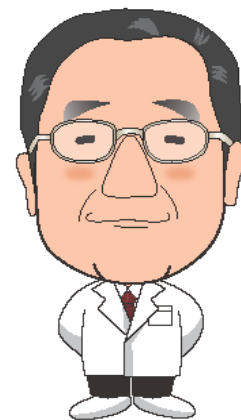
特別献立（ご当地メニュー）

岡山県の郷土料理を楽しんでもらえるように豚カバ丼を提供しました。
また、秋らしい食材を使用して季節を感じていただける献立にしました。



しっかり味がついており
美味しく頂きました。

永井院長先生より



特別献立

韓国料理のプルコギを提供しました。豆板醤やごま油を使って、ご飯がよくすすむ味付けにしました。
野菜や海藻をふんだんに使用し満足度の高い献立になるよう工夫しました。



プルコギ

プルコギは韓国の伝統料理のひとつでプル=火 コギ=肉という意味です。
異国の料理をお楽しみください。
1日も早いご回復をお祈りしています。

川崎医科大学附属病院

特別献立

懐かしい喫茶店をイメージしてナポリタンを提供しました。
院長先生にも食べていただきました。

疲れる毎日に元気のでる
メニューでした。
まさに喫茶店の味でした。



永井院長先生より

特別献立

焼いた麺のパリパリ食感が特徴の「瓦そば」を提供しました。
菓子の「外郎(ウイロウ)」はわらび粉と小麦粉の比率を調整して、
美味しいもちもち食感が楽しめるよう工夫しました。



「瓦そば」は焼いた茶そばの食感と薬味のハーモニーが魅力の料理です。めんつゆにもみじおろしとレモンを入れて味の変化をお楽しみください。

川崎医科大学附属病院

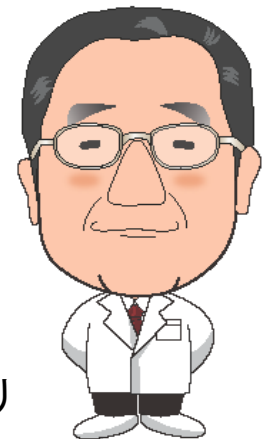


特別献立(ご当地メニュー)

岡山県備前市日生町のご当地グルメの「かきおこ」を提供しました。
キャベツたっぷりで食べ応えのある一品です。



思わず写真に撮ってしまいました。
キャベツと牡蠣がたっぷりのかきおこ。
とても美味しかったです。



永井院長先生より

特別献立(ご当地メニュー)

岡山のソウルフードとりめしを提供しました。甘辛いタレをからませた鶏のからあげをご飯の上のにのせています。付け合わせの紅しょうががアクセントになっています。

