



萩の家だより

2023. 11月



ご当地メニュー IN 佐賀県

—11月7日(火) お昼の献立—



たろめん
主菜 (温)

たろめんとは、牛骨・豚の頭骨等から作ったスープに、海老や豚肉、キャベツ、玉ねぎ、人参、きくらげ等のたくさんの野菜が入った、一見ちゃんぽんとも思えるようなうどん料理のことです。名前の由来は「うどん好きのたろうさんの名前から付けた」という説があるそうです。

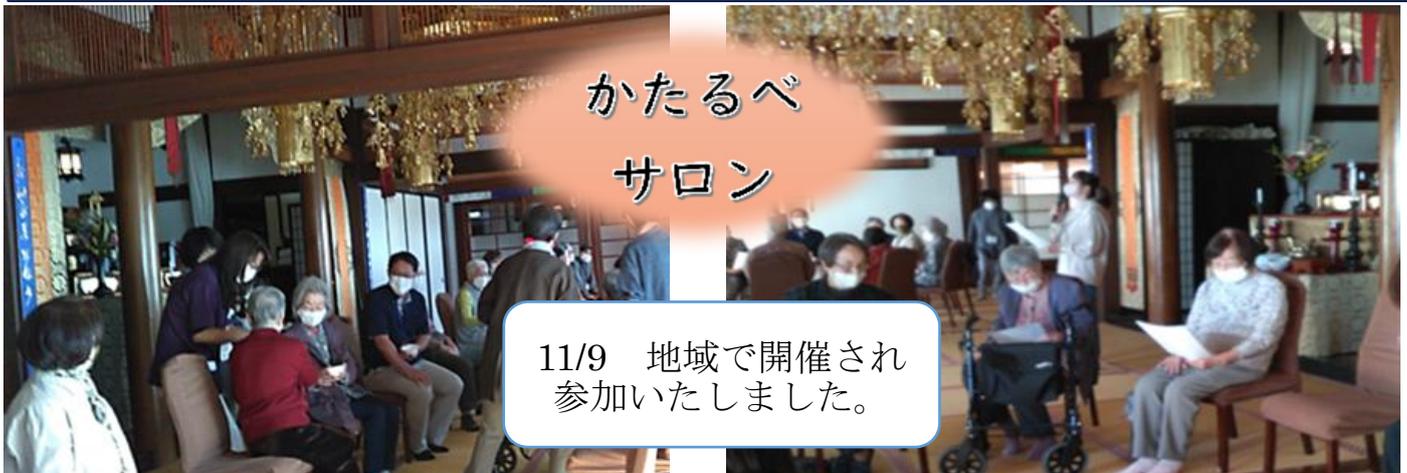
醤油味の旨みイカカツ
副菜 (温)

荒波が立つ玄界灘で獲れる呼子のイカは身がしまって弾力があります。イカは温度変化に弱い生き物で、釣り上げた瞬間からすぐに鮮度が落ちていってしまいますが、船からそのまま飲食店の生簗へと運ばれるため、呼子のイカは鮮度抜群です。



玉葱とゴーヤの海苔サラダ
副菜 (冷)

世界有数の干満の差を誇る有明海は多くの河川からのミネラル豊富な栄養塩が流れ込む恵み豊かな漁場で、1日2回の干出により旨みが凝縮されることで佐賀海苔独特の味が作られています。玉葱の生産量が北海道に次いで2位。温暖な佐賀県ではタマネギの苗が越冬できるため、北海道のタマネギが終わった春から出荷が開始するそうです。



かたるべ サロン

11/9 地域で開催され
参加いたしました。

《職員研修報告》
施設内研修：11/29 「個人情報保護・プライバシー保護」