



2/3(木)夕食
節分献立

- ・ 散らし寿司
- ・ 小松菜のお浸し
- ・ 五目煮豆
- ・ 清し汁



今月のミートフリー献立！

2/21(月)夕食 大豆のお肉のおろしポン酢がけ

デリケアでは、世界各国で取り組まれている持続可能な開発目標「SDGs」の活動に取り組んでいます。お肉の代わりに「大豆のお肉」を使用することで、環境への負荷を軽減することができますよ。

2/14(月)バレンタイン

今年も2月14日の【単品デザート】はバレンタイン献立として「チョコバナナ」をご提供いたします。



※チョコバナナはオプション販売の【単品デザート】商品になります。発注入力の際、数字が赤くなる施設様で、ご発注になりたい場合は、デリケア事務所か担当営業までご連絡ください。

料理で47都道府県を
旅しよう Vol.28

今月は 宮城県

今月の「日本縦断ご当地メニュー」めぐりは宮城県です。郷土料理である「油麩の卵とじ」や、特産品の笹かまぼこをご用意いたしました。是非ご賞味ください。

「油麩の卵とじ」とは

油麩の卵とじで使用する「油麩」は宮城県登米地方で明治の終わりに豆腐店によって考案されました。その美味しさは全国にも広まっており、「油麩の卵とじ」は油麩を使用した代表的なメニューです。



「笹かまぼこ」とは

「笹かまぼこ」は宮城県の代表的な特産品で、旧仙台藩主伊達家の「竹に雀」の家紋に描かれている笹にちなんでその名が付いたといわれています。いま一度、笹かまぼこのシンプルかつ間違いない美味しさをご堪能ください。



2/24 (木)

夕食

- ・油麩の卵とじ
- ・笹かまぼこ
- ・春菊の煮浸し
- ・味噌汁(あおさ)



▶ 来月は福岡県です