

全国ご当地グルメ味めぐり

8月の旅行先は「広島県」です



広島といえば、やはり「広島風お好み焼き」が有名ですね。できるだけ広島のお好み焼きに近づけられるよう、当院で工夫を行い、提供させていただきます。呉の肉じゃがは、じゃが芋にメイクインを使用するのが特徴だそうです。こちらもお楽しみに！

当日は、ぜひ、広島フードをご堪能ください！

栄養グループ一同



提供日(8月31日)

《献立》

広島風お好み焼き

呉の肉じゃが

広島菜の和え物

レモンゼリー

広島と大阪のお好み焼きの

大きな違いは

- ①生地と具を混ぜるか混ぜないか、
- ②麺を入れるか入れないかです。

広島風お好み焼きは生地を丸く、薄く伸ばしたクレープ状の上に、大盛りのキャベツ、具、麺を順番に重ねて焼くのが特徴です。広島と大阪どちらが好みですか？

次回の旅行先は「大阪府」です。

お楽しみに♪

