

そんぽの家のこだわり

季節の御膳

毎月恒例！季節ごとに旬の素材や、イベントにちなんだ人気のお食事をご紹介します。



6月
昼食



7月
昼食



8月
昼食

15日(木) あじさい御膳

彩りの良い御膳を
ご用意しました。

ご好評いただいている天ぷら盛り合わせ、6月に見ごろを迎える紫陽花をイメージした黒豆とジュレのさっぱり和え、桜海老を使用した炊き込みご飯など、旬の食材をふんだんに使いました。

7日(金) 七夕御膳

星に願いを…星を散りばめた
七夕そうめんの御膳です。

そうめんの上に天の川をイメージした星形の人参とオクラを飾り付け、旬の枝豆ととうもろこしを使ったつまみ天に、夜空のようなサイダーゼリーなど、夏らしくさっぱりとした御膳に仕上げました。

7日(月) うなぎ御膳

暑い夏にスタミナ満点！
2通りの味が楽しめます。

香ばしくしっとりとした味付けのうなぎをご飯に乗せました。まずはそのまま食べていただき、次にすまし汁をかけて食べると1品で2通りの味が楽しめます。是非味の違いをお楽しみください。

★ TOPICS ★

ピックアップ 科学

2023 SUMMER ISSUE

ピックアップ科学では、メニューのこだわりや工夫などを科学的にわかりやすくお伝えします。

今回は、「照り焼きチキン」のお話です。おいしいそうな照り焼きチキンのイメージといえば「照り感・色味・ジューシーさ」が重要なポイントではないかと考え、イメージに近づけられるように試行錯誤し、さらにおいしくなるように改良しました。

家で調理する際、鶏肉をジューシーに仕上げるために、調味料をもみこんだり、片栗粉を周りに薄くつけるなどの工夫があります。

改良した照り焼きチキンも、ジューシーかつしつとりと仕上がるようにでんぷんをうまく活用しました。鶏肉の周りにでんぷんで薄い膜を作ることと、鶏肉の水分と旨味を閉じ込めてジューシーに仕上げています。

また、でんぷんを活用することで、ほどよい「とろみ・色味(濃度がつくため色味が濃く見えます)・照り感」が



従来品

リニューアル品

でんぷんの膜で、水分・旨味・肉汁を閉じ込める

でんぷんの役割

照り感・色味の比較

うまれ、視覚からも食欲が沸く一品となりました。
ほどよいとろみによる効果で、味の感じ方も変わります。味がしっかりと伝わるため、食塩相当量は以前のものと変わらないのに「ご飯が進む」といった味付けに仕上げました。
提供は6月4日夕食、7月28日夕食、8月17日昼食の予定となっております。



毎月こだわり!

6月4日(日) 昼食



大根おろし・のり・白ごまが、
丼のおいしさを引き出します。

静岡県 釜揚げしらす丼

静岡県の市内には、由比漁港・清水漁港・用宗漁港があり、しらすの水揚げ量は全国でもトップクラスに入ります。静岡県のしらす丼をイメージし、釜揚げしらすに大根おろしを添えたさっぱりと食べやすい丼にしました。

ご当地 日本全国 メニュー

今回のこだわり産地は…

静岡・沖縄

6月は多くの
有名産地がある静岡県で
とれたしらすを、
8月は沖縄の代表的な食べ物・
沖縄そばをピックアップ!
暑い季節を乗り切る
旬の食材です。



8月11日(金) 昼食



県内で1日に15万食以上が
消費されている代表的な料理です。

沖縄県 沖縄そば

沖縄県の中でも地域によりスープの違い、麺の違いがあります。今回は、かつおベースのスープと平打ち麺をご用意しました。具材にはしっかりと味付けのソーキと、かまぼこ、紅生姜、青ねぎを盛り付けます。

新メニュー



6月18日(日) 昼食

白身魚の洋風南蛮漬

しっとりとしたくせがない食べやすい白身魚に、
玉ねぎ・人参の甘酸っぱいマリネを合わせてさっ
ぱりと食べることができるよう仕上げました。

おかげさまでSOMPOケアは
5周年を迎えることができました。



7月4日(火) 昼食

5周年記念御膳

5周年を記念し特別なメニューをご用意しました。うなぎとえびを乗せた散らし寿司に、えび・かぼちゃ・なす・いんげんの4種の天ぷらを盛り合わせ、そしてデザートには大きめのストロベリーショートケーキも。とても華やかな御膳となっております。



しっかりとした味付けでピリっと甘辛いタレに牛肉と春雨、野菜などの具材を合わせた炒め物です。
名前のプル「火」、コギ「肉」という意味で、現地ではご飯と食べるのももちろんのこと、レタスに包んで食べることもあるそうです。

韓国 プルコギ

8月19日(土) 夕食



米粉を原料としたつるつるとしている麺に、鶏肉の旨味と甘味、生姜の香りを活かしたスープを合わせました。
現地では牛ベースのスープやトッピングにライム、香草などアレンジして食べているそうです。

ベトナム 鶏肉のフォー

6月26日(月) 昼食

食の望遠鏡



開発コラム

子ども食堂用にウインナーカレーを開発!

トマトソースやリンゴペーストなどの野菜の旨み・甘みをベースに、辛味を抑えながらもカレー感がしっかり感じられる仕立てにしました。幅広い年齢層に食べやすい味の挽き肉のカレーです。合成着色料不使用の赤ウインナーをトッピングにしました。

※都合により献立を変更する場合がございます。

