

# 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。



9月  
昼食



10月  
昼食



11月  
昼食

### 18日(月) 敬老の日御膳

感謝の気持ちを込めて、特別な和食御膳を用意しました。

2003年から9月の第3月曜日と定められている敬老の日。今回は天ぷら盛り合せ・みかんなます・赤飯・寿の上用まんじゅうと日頃の感謝と長寿のお祝いの気持ちを特別な御膳に詰めました。

### 26日(木) オータムランチ

秋らしい洋食ランチをぜひご堪能ください♪

彩り豊かな秋を感じることができるようなココのあるクリームで煮込んだ鮭とマカロニナポリタン風、南瓜サラダをお膳で提供します。秋らしい彩り豊かなランチをどうぞお楽しみください。

### 21日(火) 秋の松花堂弁当

秋を詰め込みました!

ご飯には秋の味覚のひとつ“栗”、煮物には旬の“レンコン”“ごぼう”が入り、もみじの形をした生麩も添えました。お弁当箱は、赤やオレンジが映える御影石のような質感の黒を選びました。



市販のドレッシング

流れて下にたまってしまふ...



オリジナルトマトドレッシング

時間が経っても下に流れず、混ぜると野菜にからみやすい♪

今回は、「トマトドレッシング」のお話です。トマトの鮮やかな色味、フレッシュ感、具材感を残しつつ、流れず、野菜にからみやすい状態にできないものかと考え開発しました。トマトは収穫時期のタイミングが遅れると柔らかく、早いと固いままです。旬の時期からはずれると味も落ちます。個体差もあり、そのまま提供するには品質の安定が難しい食材です。また、一般に販売されているドレッシングはさらっとしたものが多く、とろみのあるドレッシングは色がよくあ

初登場は9月1日夕食です。

そして、試行錯誤を繰り返して、ようやく「トマトドレッシング」が完成しました。ある程度のとろみをつけることで、色味がお皿に華やかさを与え、とろっとしたとろみで野菜としっかりとからむのでドレッシングの量も少量ですみます。その分、摂る塩分を抑えることができます。

いました。

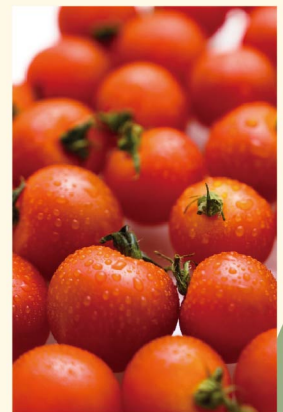
今回は、「トマトドレッシング」のお話です。トマトの鮮やかな色味、フレッシュ感、具材感を残しつつ、流れず、野菜にからみやすい状態にできないものかと考え開発しました。トマトは収穫時期のタイミングが遅れると柔らかく、早いと固いままです。旬の時期からはずれると味も落ちます。個体差もあり、そのまま提供するには品質の安定が難しい食材です。また、一般に販売されているドレッシングはさらっとしたものが多く、とろみのあるドレッシングは色がよくあ

試行錯誤を繰り返し完成したトマトドレッシング

### ★ TOPICS ★

## ピックアップ 科学

2023 AUTUMN ISSUE



毎月こだわり!

10月19日(木) 昼食



味のついたご飯に、ほぐした鮭の身を混ぜますこを盛り付けます

### はらこ飯

「はらこめし」の由来は、藩制時代に地元の漁民が漁師料理として食していた鮭とはらこ(イクラ)を煮汁で炊いたご飯に乗せたものを伊達政宗公に献上したところ、ことのほか喜び、側近へ言い広めたのが始まりと伝えられています。

# ご当地 日本 X 全国 メニュー

今回のこだわり産地は…

## 宮城・熊本

10月は宮城県から  
鮭で作る郷土料理を、  
11月は熊本県から  
特産品の馬肉をつかった  
メニューをピックアップ!  
食欲の秋を存分に  
お楽しみいただけます♪



11月4日(土) 昼食



生姜の香りがよく効いた馬肉のしぐれ煮を温かいそばの上に乗せました

### 馬肉そば



地元ではもちろんのこと観光客からも人気のある馬肉。今回は馬肉のしぐれ煮を温かいそばの上に乗せ提供します。馬肉は江戸時代の肉食禁止の時代にも病人は栄養価の高い食材の薬膳料理として食べていたそうです。

## 季節メニュー



11月15日(水) 昼食

### 油祝い

11月15日は油祝いです。4種の天井と体が温まる具だくさんのけんちん汁をご用意しました。かつては全国各地で行われていた習慣だそうで、寒さに耐えられるよう油を使った料理を食べて冬に備えたそうです。

10月5日(木) 昼食

### イギリス フィッシュ&チップス

イギリスの代表的料理の1つといわれており、レストランや専門店などが各地にあるそうです。柔らかくフワッとサクッとしているスケソウダラのフライとフライドポテトを合わせた一品です。



## 食の望遠鏡



## 新メニュー



9月1日(金) 夕食

### 雷こんにゃく

こんにゃく全体に飾り包丁をほどこし、歯切れをよくすると共に味が染み込みにくいこんにゃくを中までしっかりと味を染み込ませたご飯が進む一品です。

## 改良メニュー



9月6日(水) 夕食

### サンマの蒲焼

従来品は「筒状で蒲焼きらしくないのでは。」との意見から、改良しました。蒲焼きらしく開いたサンマにタレを付けて焼く工程を4度繰り返し、丁寧に焼き上げました。



11月12日(日) 昼食

### 野菜カレー

じゃがいもとにんじんがゴロゴロ入った食べ応えのあるビーフカレーに仕上げました。

## 開発コラム

今年の夏は全国的に猛暑が続き、38度以上の危険な暑さも相次いで観測されました。北日本や東日本を中心に記録的な高温となり、米の生産にも大きな影響を与えています。これから新米の時期を迎えるにあたり、今年もいくつものメーカー・産地・品種からより良いものをお届けできるよう選定に選定を重ねています。

※都合により献立を変更する場合がございます。

