

2月 行事食



2月 1日

管理栄養士メニュー

《 濃厚☆ガトーショコラ 》

今月は、しっとり濃厚！ガトーショコラを作りました(^_^)
チョコレートのおいしい季節ですね〜♡

《材料》 18cm型 1個分

A	ミルクチョコ	60g	B	薄力粉	30g
	ブラックチョコ	60g		純ココア	20g
	バター	60g		ベーキングパウダー	3g
	卵	3個	粉糖	適量	
	生クリーム	60cc	盛り付け用のホイップクリーム		
	ラム酒	数滴			



《作り方》

- ① オーブンを170℃余熱しておく 卵は常温に戻して、溶きほぐす
- ② Bの材料をふるいにかける
- ③ Aの材料をボールに入れ、湯煎にかけながら、混ぜて溶かす
- ④ よく混ざった③に、卵を3回ぐらいにわけながら加える 全体が混ざったら湯煎からおろす
- ⑤ ④にBをふるい入れながら加え、さっくり混ぜる
- ⑥ ケーキ型に型用の紙（またはクッキングシート）を敷き、生地を流し込む
- ⑦ 170℃のオーブンで、30～35分焼く 竹串をさして、中までよく焼けているか確認
- ⑧ 粗熱がとれたら、型から外し、冷めたら粉糖をふりかけてできあがり
☆冷蔵庫で数時間冷やすとさらにしっとりします

2月 3日

《 節分 太巻き寿司 》

昼食に太巻き寿司を召し上がって頂きました

穴子や、厚焼き玉子、椎茸などいろいろな具が入っています
いなり寿司もついて豪華♪



～冬メニューのご紹介～

冬季限定で、皆さまに鍋料理をお楽しみいただいています
職員食は一人鍋で。みんなポカポカ温まって、風邪予防！！
寄せ鍋・カレー・水餃子・和風・きりたんぼ・みぞれ・・・
いろいろな鍋料理があり、毎年好評です
厨房のみなさん、いつもありがとうございます

