

# ★ 節分メニュー ★



～メニュー～

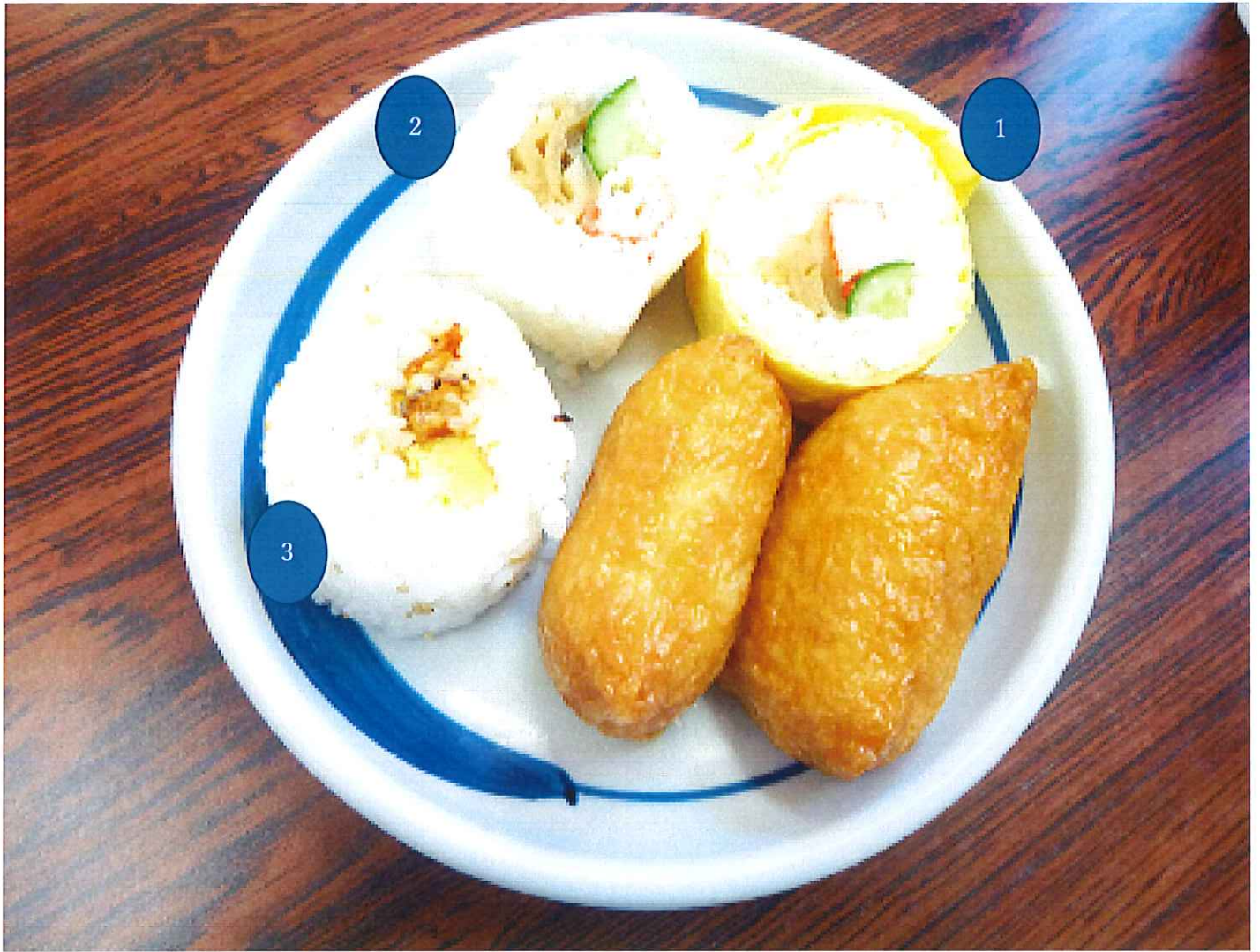
- ・ 巻きもの&いなり      ・ すまし汁      ・ 五目豆      ・ なめ茸和え
- ・ デザート



ご利用者の食形態を踏まえ、今回の巻物は『海苔を使用しない Version』で作りました！（実は…初挑戦だったんです🐼）  
すまし汁にも『麩』を使用して、味はもちろんです、見た目から喜んでいただけるよう工夫してみました（照）  
いかがでしょうか？



発行者：ニッコクトラスト



巻物の中身は・・・

- ①「かにかま」「きゅうり」「かんぴょう」…うす焼き玉子で巻いています
- ②「かにかま」「きゅうり」「かんぴょう」…具をお米のみで巻きました
- ③「うなぎ」「厚焼き玉子」…②+周りに「白ごま」をふりました



スタッフ全員で80人分を作りました。  
(巻きもの…30本、1本あたり8等分)  
(いなり…160個)  
2時間で作ったのですが、それと同じくらい『かんぴょう』を煮るのが大変でした…  
巻きものに使用した「うす焼き玉子」も手作り  
たんです！  
喜んでいただけたら嬉しいです！！



発行者：ニッコクトラスト