

## 敬老の日！！お弁当も華やかに

9月18日(月)は敬老の日でした。それにちなんで敬老の日メニューにしました。行事食の日はいつもより手間をかけるので大変ですが、お弁当配達時に利用者さんが「今日は敬老の日だからお赤飯なのね」、「おいしそう!」と喜んでくださいました。普段よりも一段とうれしそうな表情を見ると、こちらもうれしいです。

引き続いている原材料費の値上げでキビシイ状況ですが、お弁当の質を落とさないように試行錯誤しています。

(えんの食卓/富山優子)

### 敬老の日メニュー

\*お赤飯

\*天ぷら

(えび・さつまいも・かぼちゃ、ピーマン・天つゆ)

\*がんもと野菜の煮物

\*小松菜の酢味噌和え

祝



### えんの食卓 ~調理&配達スタッフ~



### 秋のおすすめレシピ

#### さつまいもとリンゴの重ね煮

材料(4人分)

さつまいも 120g・りんご 40g・干しぶどう 12g・無塩バター4g・三温糖 8g  
食塩 少々・水 40g

さつまいもを1cmにちよう切り、りんごもちよう切りにし、水・砂糖を入れ煮る。さつまいもが柔らかくなったら残りの材料を入れる。

