

レシピへの質問と回答

施設 No.14 ブロッコリーのにんにく炒め

質問：ブロッコリーは生のままか？下ゆで必要か？

回答：下ゆで必要。下ゆでし、炒める。

施設 No.17 あじのマリネ

質問：あじはかたくなりがちですが、やわらかく食べられる仕込み等がありますか？

回答：塩と酒で、スチコンで焼くのでやわらかくなる。酢に漬けるので、やわらかく仕上がっている。(あじは冷凍の骨なしで注文している。高齢者でもやわらかく食べやすい。)

施設 No.18 ミルクカレースープ

質問：水の量は 150g くらいか？

回答：一人分、約 80ml を目安にしている。(野菜からも水が出るため)

施設 No.20 スープスパゲッティ

質問：主食ではなく、副菜として提供か、汁物としての提供か？

回答：園では汁物として提供している。

施設 No.31 いんげんの胡麻マヨドレ和え

質問：マヨドレはマヨネーズでも代用できるか？

回答：できると思う。

施設 No.35 白かぶと胡瓜のサラダ

質問：昆布茶でもんで放置した後、絞ったりした方が良いのか？

回答：ザルにあけ、水気を切る。絞ると形が悪くなるのでしない。