

新着情報

記事一覧

2017.06.20 先週「さがランチ・夏メニュー」を提供しました。

6月16日(金)の昼食で「さがランチ・夏メニュー」を提供しました。



[レシピはこちら](#)

入院患者さんにはこのようなご案内と一緒に配布しました。

[PDFファイルはこちら](#)

今日は“さがランチ”の日

スローフード、地産地消をコンセプトにしているレストラン「さがレトロ館」のシェフとのコラボで誕生したメニュー“さがランチ”をお出しします。

安心安全で季節を感じる食事となっております。どうぞお楽しみください☆



6月16日(金) 昼食

- ・骨太有明鶏もも肉の低温調理
きのこのピラフ風添え
旬野菜のグリル添え
さがレトロ館特製新たまねぎ
たっぷりのオリジナルソース
- ・シーフードサラダ
さがレトロ館特製フレンチドレッシングと共に
- ・かぼちゃの冷製スープ
- ・バイクドチーズケーキ
- ・さがレトロ館オリジナル米粉パンまたはごはん



治療食の方は、主食や主菜、ソースの量等を調整してお出ししています。
禁止等のある方はメニューが異なります。
ご了承ください。



本日のメニュー ワンポイント!



- 骨太有明鶏もも肉の低温調理
なんでもない調理に見えますが、好生館の厨房だからできる同じ温度で長時間加熱（85℃ 6時間）、真空包装することで出来上がりがしっとり。かりっと焼いて脂を落とした皮をのせてソテー風に仕上げました。さがレトロ館特製新たまねぎたっぷりのオリジナルソースでさっぱりと。
- きのこのピラフ風添え
十三穀物ごはんをピラフに見せて野菜感覚でメイン料理に添えます。米はもちろん佐賀県産100%、食のノーベル賞と言われるスローフード大賞を日本人で初めて受賞された武富勝彦さんの十三穀物を加えました。
- 旬野菜のグリル添え
県内とれたて新鮮夏野菜をオープンで焼いて素材のおいしさを楽しみます。
- シーフードサラダ
さがレトロ館特製フレンチドレッシングであっさりとしらべなサラダに仕上げました。
- かぼちゃの冷製スープ
夏が旬のかぼちゃをじっくり煮込んで、冷たいスープで楽しめます。
- 米粉パン
さがレトロ館の佐賀県産米粉100%のしっとりもちもちの美味しい米粉パンです。

～“さがランチ”にご協力いただいた方々～

さがレトロ館 藤瀬社長
シェフ

JA さが直営直売所・JA産直「街かど畑」会員さん

骨太有明鶏	JA さが (株)JA フーズさが	
かぼちゃ	JA からつ	古館敏秀さん (玄海町)
玉ねぎ	JA さが 白石地区	片淵利秋さん (白石町)
生しいたけ	JA さが 多久地区	宮原和馬さん (多久市)
ズッキーニ黄色	JA さが 佐城地区	松内千鶴子さん (三日月町)
ズッキーニ緑	JA さが 佐城地区	立川トシ子さん (川副町)
にんじん	JA さが 中部地区	久保鈴子さん (鍋島町)
さやいんげん	JA からつ	古館敏秀さん (玄海町)
じゃがいも	JA からつ	伊藤房子さん (呼子町)
なす	JA さが 佐城地区	高祖キミ子さん (川副町)
	JA さが 佐城地区	松内千鶴子さん (三日月町)
サニーレタス	JA さが 中部地区	西久保恵子さん (鍋島町)
ミニトマト	JA さが 佐城地区	宮島順一さん (三日月町)
ブロッコリー	JA さが みどり地区	武富敬郎さん (江北町)

[トップに戻る](#)