

2018

4/5 月 ゆいま〜る食堂献立表

TEL. 042-583-1770

営業時 昼：11：30～13：30 (ラストオーダー13：00)  
夜：18：00～20：00 (ラストオーダー19：30)

		昼ご飯	夕ご飯
月	30	コロッケ ひじきのサラダ ----- 十五穀米 561kカロリーー 塩分2.8g	タラのネギみそ焼き 青菜の白和え もやしのゆかり和え ----- 十五穀米 475kカロリーー 塩分3.5g
火	5.1	アジのサルソース 大根人参煮物菜花添え ----- 514kカロリーー 塩分2.7g	鶏肉と厚揚げ甘辛炒め キャベツのごま和え わかめの生姜炒め ----- 542kカロリーー 塩分3.2g
水	2	八宝菜 マッシュポテト ----- 552kカロリーー 塩分2.1g	鯖の味噌煮 カラフルピーマン炒め物 大根サラダ ----- 602kカロリーー 塩分3.0g
木	3	かに玉風あんかけ 青菜とさつま揚げ煮浸し 中華スープ ----- 490kカロリーー 塩分2.4g	えのきバーグ 切干大根の煮物 きゅうりの青じそもみ ----- 538kカロリーー 塩分3.4g
金	4	鶏肉ネギ塩だれ(新メニュー) ごぼうサラダ ----- 523kカロリーー 塩分2.9g	鮭の塩焼き かぶのそぼろ煮 キャベツの甘酢 ----- 561kカロリーー 塩分3.6g
土	5	鱈竜田揚げ じゃが芋とパプリカ炒め物 ----- 538kカロリーー 塩分3.1g	豚肉となすの照り煮 いんげんごま和え 人参の酢の物 ----- 584kカロリーー 塩分2.9g
日	6	肉団子甘酢 ほうれん草のサラダ ----- 600kカロリーー 塩分2.6g	赤魚のみぞれ煮 ピーマンおかか炒め 新玉ねぎとトマトのサラダ ----- 560kカロリーー 塩分3.5g

**BeすけっとCook通信 No. 77**

目に青葉 山ほととぎす 初かつお

この季節を詠んだ山口素堂(江戸中期の俳人)の有名な句です。青葉も、ほととぎすも初かつおも、この季節ならではのものですが、もう一つの解釈として、目に見える「青葉」耳に聞こえる「ほととぎす(の声)」舌で味わう「初かつお」=視覚・聴覚・味覚で初夏を感じ季節を愛する、というとらえ方があると思います。

これと同じことを、お料理にあてはめて考えてみました。

料理はまず、「目」で楽しむものと言われていて、彩りや盛りつきの仕方、脇に添えられた季節の花や葉によって、食卓についた時「わぁおいそう!」と思える料理は、食欲をそそり、これから始まる食事への期待が大きく膨らみます。

では、2番目の「耳で感じるお料理」とは、どんなものでしょうか。

朝、目覚めた時に台所から聞こえてきた「トントン」という包丁とまな板の音。夕暮れ時に聞こえた、お豆腐や豆のラッパの音。七輪の上で香ばしく焼ける魚の「ジュ〜ジュ〜」という音。脇役ながら、「音」もお料理の大切な要素である事がわかります。

そして最後の「舌で感じることは、お料理を味わう上での基本中の基本です。

旨味・酸味・塩味・苦味・うま味。様々な味のバランスを掴みながら、「おいしい」と思える事は、(少し大袈裟ですが)生きていく上での大きな喜びです。

ゆいま〜る食堂のお料理も、皆様の目と耳と舌で充分にこの味して頂き、お刺戟の点、何か気になる点、お気づきでしたら、遠慮なくスタッフにお声がけ下さいませ。

☆昼定食 ¥700 } 汁物・ご飯付き  
☆夕定食 ¥750 }

昼定食、夕定食共にご予約のお客様を優先にお取り置きさせて頂いております。  
定食には数に限りがございますので、品切れの際はご容赦いただきますよう、よろしくお願い致します。