

今月のおすすめ献立

9/15

麻婆春雨

昼食

C-8 オイルで脳を活性化
脳活

9/21

◆豆乳担々麺

昼食

大豆由来のオリゴ糖は、腸内環境を整えるビフィズス菌や乳酸菌の栄養源となってくれます。

2019年からはじまり、約4年かけてご提供してきた「日本縦断ご当地メニュー」。今年の大坂府で最終回を迎えます！北は北海道から、南は沖縄県まで、47都道府県各地の郷土料理を取り入れてきました。みなさま楽しんでいただけましたでしょうか？「日本縦断ご当地メニュー」企画は終わりますが、11月からは新企画がスタートします！これからもみなさまにお食事を楽しんでいただけるよう、総力をあげて企画中ですので乞うご期待ください！

料理で47都道府県を
旅しよう Vol.47



今月は 大阪府

「うどんすき」とは

うどんすきの「すき」は、農作業で使用する「鋤」のように底が浅い鍋を使った料理です。鍋の〆としてうどんを入れるのではなく、鶏肉やはくさい、えびなどの具材と一緒に煮ながら食べるのが特徴です。



「たこ焼き」とは

大阪府民のソウルフード、たこ焼き。その前身にはチョボ焼きやラジオ焼きがあると言われています。定番の味を楽しむだけではなく、上にかけるソースや、中の具材を変えることで、幅広いアレンジを簡単に楽しむことができます。



▶ 今月で47都道府県完走！

行事食献立

9/18(月) 夕食 敬老の日

赤飯・秋の筑前煮

うざく・清し汁



今月の「日本縦断ご当地メニュー」めぐりは大阪府です。郷土料理をイメージした「うどんすき風」や「たこ焼き」をご用意いたしました。是非ご賞味ください。

9/9 (土)

昼食

- ・うどんすき風
- ・たこ焼き
- ・デザート（黄桃缶）

