

# そんぽの家のこだわり

## 季節の御膳

毎月恒例! 季節ごとに旬の素材や、イベントにちなんだ人気のお食事をご紹介します。



9月  
昼食

### 16日(月) 敬老の日御膳

感謝の気持ちを込めて、特別な和食御膳を用意しました。

3種の天ぷら盛り合せ・かぶとカニカマの和風煮・大根なます・赤飯・寿の上用まんじゅうを日頃の感謝と長寿のお祝いの気持ちを込めて特別な御膳に詰めました。



10月  
昼食

### 24日(木) オータムランチ

秋らしい洋食ランチをぜひご堪能ください♪

コクのあるクリームで煮込んだ鮭とマカロニナポリタン風、南瓜サラダも一緒にお膳で提供します。秋らしい彩り豊かなランチをお楽しみください。



11月  
昼食

### 15日(金) 秋の松花堂弁当

秋を詰め込みました!

ご飯には秋の味覚である栗を、煮物には旬のレンコンやごぼうを使用し、彩りとしてもみじ型の生麩を添えました。お弁当箱は、赤やオレンジが映える御影石風の黒い容器を選び、秋の味覚を存分にお楽しみいただけるよう工夫しました。

Neapolitan



日本生まれの洋食といえばオムライスやエビフライなどさまざまありますが、中でも、「ナポリタン」は特に有名です。

ナポリタンの始まりとされている当時のレシピでは、生トマトやトマトペーストなどが主流でしたが、昭和初期に手に入りやすいケチャップを使ったレシピが紹介されたことが、一般に広まるきっかけになったと言われています。また、国産スパゲッティの販売開始や、喫茶店の流行などもあって、「ナポリタン」は次第に定番

### 日本生まれのナポリタン

★ TOPICS ★

子ども食堂用  
メニュー  
第2弾  
「ナポリタン」

2024 AUTUMN ISSUE



今回開発した「ナポリタン」は、喫茶店で昭和の初期に食べた懐かしい「ナポリタン」をイメージし、具材・風味・炒め感・麺・ソースにこだわりました。

今開発した「ナポリタン」は、喫茶店で昭和の初期に食べた懐かしい「ナポリタン」をイメージし、具材・風味・炒め感・麺・ソースにこだわりました。

鉄のフライパンで炒めたような香ばしさ、ケチャップを煮詰めた深みのあるソースの味わい、ウインナーや玉ねぎ等の具材もたっぷり使いました。また、太めの麺にすることで、ナポリタンらしいもっちりとした食感と、たっぷりのソースがよく絡むように仕上げています。11月23日に初登場! ※所説あります。

毎月こだわり!

10月11日(金) 昼食



海の幸をお楽しみください。

### 【北海道】北海丼

北海道といえば海鮮。サーモン、ズワイガニ、イタヤ貝、マスコなど海のおいしさたっぷりの海鮮丼に仕上げました。特別な駅弁をぜひご堪能下さい!

日本全国

# 駅弁風メニュー



11月25日(月) 昼食



まぐろをたっぷりを使用した贅沢な駅弁に仕上げました!

### 【神奈川県】まぐろ漬け丼

厳選したマグロを醤油、砂糖、魚醤などの特製ダレに漬けて酢飯の上に乗せました。神奈川県三浦半島の最南端にある三崎は、古くからマグロ漁の拠点として栄えており「マグロの聖地」として有名です。

## 新メニュー



10月20日(日) 夕食

### 大きなエビチリ

エビの大きさが約2倍になり、エビ好きにはたまらない一品です。プリッとしたエビは食べ応えも十分です! フレッシュな小葱の風味がよく、料理のよいアクセントになります。



11月7日(木) 昼食

### いくら丼

好評ないくらをたっぷりを使った贅沢な味わいの丼です。プチプチとした食感のいからは、口の中で弾けると同時に、濃厚なうま味が広がります。



10月1日(火)8日(火)19日(土)24日(木)27日(日) すべて夕食

### 生カットフルーツ

ご要望からフレッシュなオレンジ、キウイ、パイナップルをご用意しました。フルーツに多く含まれているビタミンCには風邪などの病気に対する抵抗力を強めるはたらきがあるそうです。

## PICK UP

### サラダ 4種

10月2日(水)夕食、12日(土)昼食、18日(金)夕食、22日(火)夕食、30日(水)夕食



チーズ&バジルドレッシング



豆乳ごまドレッシング



ビーツ・玉ねぎドレッシング



和風ドレッシング

生野菜が食べたいとのご要望にお応えし、生野菜のサラダをご用意いたしました。特製のドレッシングは、彩りや食塩相当量、野菜と一緒に食べたときに一体感のある仕上がりになっています。好評いただいた「トマトドレッシング」の意見を基に、和風、豆乳ごま、チーズ&バジル、ビーツ・玉ねぎの4種のドレッシングを開発しました。

## 開発コラム

今秋は【駅弁風】やサラダ、フルーツと豪華なお食事が盛沢山となっております。秋らしい食材を使ったメニューも多数提供させていただきますので、是非お召し上がりください! 残暑が厳しいですが、日が沈むのも早く、夜は少し涼しくなってきました。食欲の秋!たくさん食べて元気に過ごしましょう!