Cook なだみ　vol.9

カフェなだみ
R3.4.22

●メニュー
≪オーストラリアのお菓子≫
　ラミントン

≪北海道の食材を使ったお菓子≫
チーズテリーヌ
牛乳プリン

ラミントン
チョコレートをコーティングしたスポンジにココナッツ粉末をまぶしたオーストラリアの伝統菓子です。

チーズテリーヌ
流行のチーズテリーヌをつくってみました。口当たりなめらかで、チーズの濃厚な味わいがとても好評でした！

牛乳プリン
牛乳瓶にみたてたカップにもこだわりました。

カフェなだみ
R3.5.25

●メニュー
≪フィンランドのお菓子≫
　ヨウルトルットゥ

≪九州のお菓子≫
　2色かるかん
　カス巻き（ソフト用）

ヨウルトルットゥ
フィンランドのジャムパイです。カスタードクリームを中に挟み灘海園流にアレンジしました。

2色かるかん
緑とピンクの彩りよいかるかんに仕上げました！

カス巻き
カステラの生地で餡を巻いた長崎のお菓子をソフト食でつくりました。

餃子をつくりました！

ユニット調理　R3.5.13

びわゼリー
黄色が映える涼しげなゼリーに仕上げました♥

カフェなだみ

R3.6.24

●メニュー

≪現代の食べ物≫

フライドポテト

フルーツサンド

≪昔ながらの食べ物≫

どら焼き

フライドポテト

今回のカフェは塩気のある軽食もご用意しました！男性入居者に人気でした。

牛乳かん

見た目もかわいい牛乳かんになりました。中のみかんもソフト食になっています。

フルーツサンド

フルーツの酸味と生クリームの甘さが絶妙でした。いちごの赤がとてもきれいです

普通のどら焼きと同じに見えるよう、ご飯茶碗のフタを使って形をつくりました！

どら焼き

一番人気のメニューですぐに売り切れてしまいました・・

しっとりとした生地にたっぷりあんこを挟みました。

ユニット調理

関西風お好み焼き

キャベツ、山芋、干しエビ、豚肉を混ぜてつくりました。

干しエビの旨味がきいたおいしいお好み焼きに仕上がりました！

ソースの食欲がすすむ味でいつもよりパクパクと食べられている方が多かったです。

3枚おかわりされた方もいらっしゃいました★

担当：山本