

## 新着情報

### 記事一覧

2017.09.19 先週「さがランチ・秋メニュー」を提供しました。

9月15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☆

秋メニューのコンセプトは

～蓮根麺を旬の野菜と共に  
シンプルにいただく～



9月15日(金) 昼食

- ・蓮根麺の冷製パスタ トマトソース  
旬野菜添え
- ・グリーンサラダ  
さがレトロ館特製和風ドレッシング
- ・さがみかんゼリー
- ・米粉パン

治療食の方は、  
主食や主菜の量等を  
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  
異なっています。  
ご了承ください。



本日のメニューの作り方は佐賀県の食と健康のサイトに  
掲載しております。  
詳しくは「[佐賀県 食と健康](#)」で検索！

### ワンポイント！

#### ○蓮根麺のパスタ トマトソース 旬野菜添え

蓮根麺は、佐賀県産の小麦粉と蓮根から作られた、日本人初のスローフードアワード受賞者、武富勝彦氏特製の麺です。もちもちとした独特の食感をお楽しみ下さい。今回はトマトソースと県産の旬野菜でさっぱりと仕上げました。

#### ○さがみかんゼリー

佐賀県の特産の代表格、みかん。その100%みかんジュースと少しの砂糖のみで作りました。まるでみかんをそのまま食べているかのような風味です。

#### ○米粉パン

さがレトロ館の佐賀県産米粉 100%のしっとりとしたもちもちのおいしい米粉パンです。

※ハーフは好生館の屋上庭園製です。



## ～“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  
坂本芳典シェフ

JA さが直営直売所・JA 産直「街かど畑」会員さん

|          |            |                    |
|----------|------------|--------------------|
| 骨太有明鶏むね肉 | JA さが      | (株)JA フーズさが        |
| 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      | 佐城地区 宮原和馬さん(多久市)   |
| なす       | JA さが      | 神埼地区 實本輝敏さん(脊振町)   |
| ピーマン     | JA さが      | 神埼地区 實本輝敏さん(脊振町)   |
| 赤パプリカ    | JA さが      | 中部地区 田代秀明さん(富士町)   |
| 黄パプリカ    | JA さが      | 中部地区 田代秀明さん(富士町)   |
| ベビーリーフ   | JA さが      | 中部地区 八段俊一さん(富士町)   |
| きゅうり     | JA さが      | 中部地区 兵働誠二さん(富士町)   |
| かぼちゃ     | JA からつ     | 古館敏秀さん(玄海町)        |
| 巨峰       | JA さが      | 佐城地区 田中美佐子さん(東与賀町) |
| みかんジュース  | JA ビバレッジ佐賀 |                    |

