

# 10月月誕生会メニュー(令和元年10月8日)担当:樋口

栗ときのこのご飯 なめこと菊のすまし汁 鶏つくね さつま芋の白ごまプリン



常食

刻み食



ソフト食

ミキサー食

## 【今月のポイント】

栗・さつま芋・しめじ・なめこ・れんこん・菊！！  
秋の旬の食材を取り入れた「秋まんさいメニュー」です。

### ●栗ときのこのご飯

もち米を少し入れ、しめじと栗を入れ、上には紅葉の型にした人参をトッピングし、秋らしいご飯です。

### ●なめこと菊のすまし汁

秋にとれるおもしろいほかの菊となめこのすまし汁です。

### ●鶏つくね

鶏ひき肉の中にすりおろしたれんこんを入れ、食感がやわらかくなるようにしています。甘辛ダレで食べやすくなっています。おろしには、梅なめたけを混ぜ、さっぱりとした味わいです。

### ●さつま芋の白ごまプリン

プリンの中に練ごまを加え、濃厚な味わいとなっています。トッピングは、小さな大学芋です。たくさんの「秋」を味わってください。