

11月誕生会メニュー(令和元年11月12日)担当:阿部

梅と生姜のご飯 たらちり すき焼き 赤かぶときゅうりの香り漬け 温泉卵



常食



刻み食



ソフト食



ミキサー食

【今月のポイント】

秋もいよいよ深まり、初雪の便りもちらほらと届き始める季節になりました。
今月は寒い時期にピッタリの体の温まる誕生会メニューをご用意しました。

- 梅と生姜のご飯
すき焼きとの相性を考え、梅と生姜とだしを効かせたさっぱりとした味わいになっています。
- たらちり
旬のタラと白菜を使った、昆布だしのちり鍋です。
- すき焼き
主菜はごちそうの定番”牛肉”と旬の野菜を使ったすき焼きです。関西のわりしたをイメージした濃いめのタレをかけてあります。
- 赤かぶときゅうりの香り漬け
華やかな赤かぶときゅうりに柚子を効かせた漬物です。
- 温泉卵
すき焼きのお供の卵は、食べやすい様に温泉卵にしました。