

# 5月誕生会メニュー(令和元年5月14日)担当:樋口

春の山菜散らし 新玉ねぎとあおさの味噌汁 春の煮しめ フルーツ盛り合わせ



常食

刻み食



ソフト食

## 【今月のポイント】

1年で一番さわやかで過ごしやすい新緑の季節となりました。  
春らしく穏やかな気持ちになれるメニューとを考えました。

### ●春の山菜散らし

散らし寿司の具の中に、ワラビの水煮を混ぜ込み、  
飾りにごみをのせ、春いっぱい散らし寿司です。

### ●春の煮しめ

春にとれるぜんまいと新緑を思わせるふき、  
ぜんまいと相性の良い鰯と麩の煮しめです。

### ●新玉ねぎとあおさの味噌汁

旬の新玉ねぎを使用した味噌汁。  
甘さと柔らかさを味わってください。  
青さも春が旬です。白みそ仕立てにして、  
香り・味共に引き立つと思います。

### ●フルーツ盛り合わせ

5月が旬のメロンといちごを用意しました。  
彩りよくグリーンキウイと盛り合わせました。