

6月誕生会メニュー(令和元年6月11日)担当:蟹澤

葱塩豚丼 みょうがとそら豆のすまし汁 トマトとオクラのもずく酢 きゅうりの塩麴漬け カルピスマルクゼリー



常食



刻み食



ミキサー食

【今月のポイント】

ジメジメする梅雨時期に食べたい！さっぱり味の献立

●葱塩豚丼

さやわかなレモン風味のネギ塩だれとゆかりご飯でさっぱり食べて頂けます。

●きゅうりの塩麴漬け

箸休めの塩麴漬けは、ほんのりわさび味です。

●みょうがとそら豆のすまし汁

旬のみょうがとそら豆を浮かべたすまし汁です。

●カルピスマルクゼリー

カルピスと牛乳をあわせたまろやかなゼリーです。夏みかんとキウイフルーツを涼しげに飾りました。

●トマトとオクラのもずく酢

もずく酢にトマトとオクラを混ぜた彩りとのど超しの良い一品です。