

# 8月月誕生会メニュー(令和元年8月13日)担当:水澤

枝豆とツナのピラフ カレー香るチキンスープ サーモンのハーブソテー～summer vegetable style  
黄桃ヨーグルトムース ～白桃ゼリーと共に



常食



刻み食



ソフト食



ミキサー食

## 【今月のポイント】

「夏」をテーマに目で楽しめ、香りで楽しめ五感を使って食べてもらえる食事を考えました。

### ●枝豆とツナのピラフ

今が旬の枝豆を使い、ツナと一緒に炊き上げた一品です。バターの香りをお楽しみ頂けます。

### ●サーモンのハーブソテー～summer vegetable style

サーモンをタイム・ローズマリーといった香草を使って焼く、香りが良い1品です。  
カラフルな夏野菜も注目です。

### ●カレー香るチキンスープ

夏にはぴったりなカレー風味のスープです。  
ピリッとしたカレー粉の味をお楽しみください。

### ●黄桃ヨーグルトムース ～白桃ゼリーと共に

黄桃を混ぜ込んだムースをベースに、花びらをイメージして盛り付けた白桃の食感の違う2つを食べ比べて下さい。

