

9月月誕生会メニュー(令和元年9月10日)担当:北原

さつま芋ご飯 中華スープ エビチリ ザーサイ和え マンゴープリン



常食

刻み食



ソフト食

ミキサー食

【今月のポイント】

大きなエビを食べていただきたく、エビを中心に中華のメニューでそろえました。

●さつま芋ご飯

ご飯は塩と酒でシンプルに炊き、さつま芋の色と甘さを際立たせたご飯です。

●ザーサイ和え

ザーサイ漬けを細かく刻み野菜と和え、醤油とごま油で味を整えました。

●中華スープ

若布、長葱、椎茸、春雨の中華スープです。

●マンゴープリン

マンゴージュースと牛乳でプリンを作り、生クリームとさくらんぼを飾りました。

●エビチリ

エビのプリプリ感を感じてもらえる様、大ぶりのエビに衣をつけて揚げてからチリソースを和えました。衣をつける事で、ソースが良くからまりました。