

10月誕生会メニュー(令和2年10月13日)担当:阿部

・さんまと根菜の御飯 ・芋煮風 ・若鶏のバターホイル焼き ・きのこの和風マリネ ・りんごの2色コンポート



常食



刻み食



ソフト食



ミキサー食

【今月のポイント】

今は実りの秋、食欲の秋ということで、旬の食材をふんだんに使ったメニューをご用意しました。

●さんまと根菜の御飯

人参、ごぼう、椎茸を具材に、さんまと香り高い柚子をトッピングしました、炊き込みご飯になります。

●芋煮風

生の里芋を使い、山形県の郷土料理である”芋煮”をイメージしたお汁になります。

●若鶏のバターホイル焼き

鶏肉にさつま芋、きのこなど秋の味覚を閉じ込めた、香りも楽しめるバターホイル焼きになっています。

●きのこの和風マリネ

旬のきのこをお酢とだしで味を付けた、サッパリとした小鉢です。

●りんごの2色コンポート

これからが時期のりんごを赤、白、2色のワインで味付けしました。見た目にとのしいさわやかな煮りんごになっています。