

11月誕生会メニュー(令和2年11月10日)担当:水澤

ジャンバラヤ・かぶとレモンの豆乳ポタージュ・スパイス香るタンドリーチキン・紫芋のモンブラン



常食



刻み食



ソフト食



ミキサー食

【今月のポイント】

11月になり肌寒い日が多くなってきている今日この頃ですが、温かいポタージュスープ、スパイシーな香りの料理で、これからの寒い日を楽しんでいこうという思いを込めた献立になっています。

●ジャンバラヤ
アメリカで食されている炊き込みご飯です。
もち米を入れてあるのでもちもち感をお楽しみください。

●かぶとレモンの豆乳ポタージュ
今が旬のカブをミキサーにかけて豆乳・レモン汁を混ぜ合わせたポタージュスープです。

●スパイス香るタンドリーチキン
数種類のスパイスを混ぜ込んだタレに漬けたチキンを焼いた一品です。

●紫芋のモンブラン
旬の食材「紫芋」をモンブラン仕立てにした一品。目で楽しんでもらえる盛り付けにしました。