

# 12月誕生会メニュー(令和2年12月8日)担当:北原

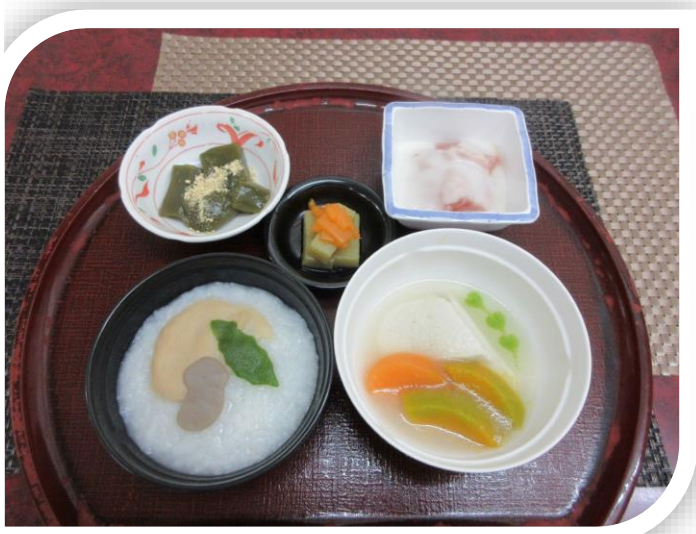
ホタテの炊き込みご飯・タラのから揚げ みぞれ汁仕立て・マグロ山かけ・白菜漬け・抹茶くずもち



常食



刻み食



ソフト食



ミキサー食

## 【今月のポイント】

厳しい寒さが続く12月、冬が旬の魚介類をふんだんに使用した和食を考えました。

### ●ホタテの炊き込みご飯

冬が旬のホタテを炊き込んで  
煎りごまと三つ葉を上に乗せました

●タラのから揚げ みぞれ汁仕立て  
冬が旬のタラ・南瓜・人参に片栗粉を  
まぶして揚げ、みぞれ汁をかけました。

### ●白菜漬け

箸休めに白菜の漬物をご用意しました

### ●マグロ山かけ

白だしでシンプルに味付けた山芋を  
マグロにかけました

### ●抹茶くずもち

抹茶を効かせたくずもちです  
きな粉をかけ、和風にしました