

# 3月誕生会メニュー(令和2年3月10日)担当:北原

トマトご飯・かぶのポターージュ・ハンバーグビーフシチュー・春野菜の浅漬け・紅茶ゼリー



常食



刻み食



ソフト食



ミキサー食

## 【今月のポイント】

旬の食材と色彩で、春を一足先に感じてもらえる献立にしました。  
ボリュームのある主菜でしたので、副菜・デザートでさっぱりとバランスを考えた組み合わせにしました。

### ●トマトご飯

トマトと一緒に炊きこみ、チーズを混ぜました。  
色彩と香りで食欲を誘うご飯にしました。

### ●ハンバーグビーフシチュー

牛肉たっぷりのハンバーグをビーフシチューで  
煮込み、ボリュームのある主菜にしました。

### ●かぶのポターージュ

甘みのあるカブをポターージュにしました。  
隠し味に白味噌を加えています。

### ●春野菜の浅漬け

旬の春野菜を浅漬けにしてさっぱりと  
させ、パプリカで色彩良く仕上げました。

### ●紅茶ゼリー

甘さ控えめの紅茶ゼリーに苺を飾りつけました。  
ミントで爽やかに仕上げました。