

# 5月誕生会メニュー(令和2年5月12日)担当:阿部

・焼き筍ご飯 ・のっぺい汁 ・牛肉のスタミナ焼き ・えんどう豆のしんじょう ・杏仁豆腐～メロンソースがけ～



常食



刻み食



ソフト食



ミキサー食

## 【今月のポイント】

心地良い風と若葉の緑が目立つ爽やかな季節にピッタリの献立です。

### ●焼き筍ご飯

焼いた筍の香ばしさと木の芽の爽やかな香りを味わっていただけのご飯物です。

### ●牛肉のスタミナ焼き

牛肉をにんにくの効いた醤油ベースのタレで焼き色とりどりの野菜をバランス良く盛りつけた食べ応えのある主菜です。

### ●のっぺい汁

長岡の郷土料理であるのっぺを汁物にアレンジ！

### ●えんどう豆のしんじょう

裏ごししたグリーンピースと魚のすり身にとろろとメレンゲを入れて蒸し上げてあります。あんをかけ、海老を飾りました。

### ●杏仁豆腐～メロンソースがけ～

爽やかな杏仁豆腐に角切りの果肉を入れた赤肉のメロンソースをかけました。

