

6月誕生会メニュー(令和2年6月9日)担当:樋口

・うなぎ散らし寿司 ・空也蒸し ・すまし汁 ・きゅうりの辛子漬け ・フルーツバスケット



常食



刻み食



ミキサー食

【今月のポイント】

暑い夏を乗り切るために、スタミナをつけて頂きたく、うなぎをご用意しました。

●うなぎ散らし寿司

うなぎには豊富なビタミンAをはじめ、ビタミンB1B2 D、E、カルシウム、鉄など体に必要な栄養素がたっぷり含まれています。

●すまし汁

椀だねは、錦糸しゅうまいです。

●空也蒸し

豆乳の入った茶わん蒸しで、飲み込みやすく食べやすくなっています。

●きゅうりの辛子漬け

箸安めに、ピリッと辛いきゅうりの辛子漬けです。

●フルーツバスケット

オレンジをくり抜き、カップにしメロン キウイ さくらんぼをのせ華やかなフルーツの盛り合わせです。

