

# 7月誕生会メニュー(令和2年7月14日)担当:水澤

・ツナキャロットピラフ ・枝豆の冷製スープ ・鰹のカラフルマリネ ・キラキラ天の川ようかん



常食



刻み食



ソフト食



ミキサー食

## 【今月のポイント】

今回は「七夕」をイメージした献立になっています。  
五感を使って食事を楽しんでもらえたらと思います！

### ●ツナキャロットピラフ

人参をすりおろしてツナと一緒に炊きこみ  
今が旬の夏野菜「ズッキーニ」を添えた一品。

### ●枝豆の冷製スープ

夏の定番食材「枝豆」をミキサーにかけて  
塩・コショウでシンプルに仕上げました。

### ●鰹のカラフルマリネ

今が旬の「鰹・アジ」を油で揚げ、酸味の効いた  
マリネ液に浸したさっぱりとした一品です。

### ●キラキラ天の川ようかん

七夕をイメージしたデザートです。  
ようかんの上に広がるキラキラした世界を  
お楽しみください。