

8月誕生会メニュー(令和2年8月11日)担当:北原

ビビンバ・サンラータン・れんこんサラダ・ミルク寒天～トロピカルフルーツ添え～



常食



刻み食



ソフト食



ミキサー食

【今月のポイント】

暑い夏でも食欲がわくメニューを考えました。
夏を感じさせる食材をふんだんに使いました。

●ビビンバ

甘辛に味付けした肉と野菜でご飯が進むようにしました。

●れんこんサラダ

シャキシャキのれんこんの中に、食感のアクセントと色彩で枝豆ととうもろこしを入れました。

●サンラータン

お酢の入ったスープでさっぱりとさせ、ご飯とあわせて食べやすいようにしました。

●ミルク寒天～トロピカルフルーツ添え～

涼しげなミルク寒天の上に夏らしいトロピカルフルーツをそえました。見た目・味と夏を感じられるデザートにしました。

