

# 9月誕生会メニュー(令和2年9月8日)担当:蟹澤

秋香る彩りむすび・すまし汁・鮭とまいたけの揚げ出し風・さつま芋と南瓜の柚子マヨサラダ・いちじくの白ワイン



常食



刻み食



ソフト食



ミキサー食

## 【今月のポイント】

秋の訪れを感じる季節になりました。  
今月は、秋の味覚を楽しんで頂きたいと思います。

### ●秋香る彩りむすび

錦糸卵とおもいのほか(長岡野菜)を混ぜ込んだ、色鮮やかな酢飯にぎりです。

### ●すまし汁

はんぺんと三つ葉のすまし汁です。

### ●鮭とまいたけの揚げ出し風

今が旬の鮭とまいたけを、カラッと揚げ、大根おろしとだしつゆをたっぷりかけました。さっぱり食べて頂けます。

### ●さつま芋と南瓜の柚子マヨサラダ

2つの異なる甘みとホックリ感が絶妙。アクセントに、柚子を入れました。

### ●いちじくの白ワインゼリー

旬のいちじくを甘さ控えめの白ワインゼリーにとじこめました。