

# 10月誕生会メニュー(平成28年10月11日)担当:神林

バターライス さつま芋のポターージュ ハンバーグとから揚げのプレート 柿



常食



刻み食



ソフト食



ミキサー食

## 【今月のポイント】

大人のランチプレートです。

(お子様ランチを思い浮かべて頂ければと思います)

### ●バターライス

炊きこむ時と炊きあがってからと、バターを2度に  
分けて入れました。

バターのいい風味が口いっぱい広がります。

### ●さつま芋のポターージュ

今が旬のさつま芋を使ったポターージュです。  
アクセントに生クリームとシナモンをトッピング  
しました。

### ●ハンバーグとから揚げのプレート

お子様ランチの醍醐味は、色々な種類を食べられる  
所と思い、今回はハンバーグと鶏のから揚げに  
スパゲッティナポリタンを添えました。

鶏のから揚げの刻み食は、常食と同じものに切り方を  
変え、スライス状にして鶏ガラ味のあんをかける事で  
食べやすくしました。

### ●柿

今年度、サンプラザ長岡では初物です。  
生クリームとミントの葉を添えました。