

11月誕生会メニュー(平成28年11月8日)担当:今井

バターライス 緑黄色野菜のスープ 鶏胸肉と野菜のテリーヌ アリオリサラダ モザイクゼリー



常食



刻み食



ソフト食



ミキサー食

【今月のポイント】

クリスマスにはまだ少し早いですが、クリスマスイメージした献立にしてみました。

●バターライス

米を炊くときに、刻んだ玉ねぎ・ローリエ・コンソメを加え、クレイジーソルトとコショウで味を整え、星型人参、乾燥パセリを散らしました。

●緑黄色野菜のスープ

南瓜、人参、小松菜、いんげんのたっぷり入ったコンソメ味の優しいスープです。

●鶏胸肉と野菜のテリーヌ

南瓜、赤パプリカ、小松菜を柔らかくして、マジックソルトで味を付け、鶏胸ひき肉と合わせてラップで巻いて蒸して柔らかく仕上げました。表面が乾かない様コンソメのあんをかけました。

●アリオリサラダ

私のお気に入り料理の1つのアリオリサラダ。にんにくの効いたマヨネーズサラダです。チューブにんにくを使うことで、マイルドに仕上がりました。

●モザイクゼリー

イチゴ・メロン・ブルーハワイのかき氷シロップでゼリーを作り、小さくカットし、牛乳ゼリーに流し入れ、モザイク模様の見た目にも鮮やかなゼリーです。