

1月誕生会メニュー(平成28年1月12日)担当:水澤

お茶漬け風ご飯 ぶり大根 白身魚と彩り野菜の吹き寄せ 紅白漬物 いちごの舞



常食



刻み食



ミキサー食

【今月のポイント】

新年を迎え、今年の利用者様の健康を祈り献立を考えました。

●お茶漬け風ご飯

味付きご飯にだしの効いたあんをかけて、上に炒りごま、万能ねぎ、のり等のお茶漬けの具をのせてお茶漬け風にしました。今回一番人気でした。

●ぶり大根

冬の魚で旬な「鰯」を使い、味がよくなり様に一度煮てから一旦冷まして再度煮るという方法で今回仕上げてみました。

●白身魚と彩り野菜の吹き寄せ

白身魚を蒸してほぐし、きゅうり・人参・干菊などをかつお節でだしをとった中に酢を入れた土佐酢でまとめました。

●紅白漬物

お正月にふさわしい紅白のかぶの漬物にしました。

●いちごの舞

いちごをふんだんに使い、巾着にしたゼリーの中にメレンゲを閉じ込めたゼリーです。