

2月誕生会メニュー(平成28年2月9日)担当:河田

ゆかりご飯 卵スープ シーフードグラタン ひじきのサラダ 果物盛り合わせ



常食



刻み食



ソフト食



ミキサー食

【今月のポイント】

バレンタインデーにちなんで、ハートを取り入れたお膳にしました。

●ゆかりご飯

ハートの形にご飯を盛り、ゆかりのふりかけをハート形にしてふりかけました。

●卵スープ

鶏ガラスープをベースにして、酒・塩・コショウの味付けに片栗粉でとろみをつけてふあっとさせました。ハートの形をした人参がちりばめられています。

●シーフードグラタン

海老を荒くすりつぶしたもの、帆立の貝柱フレーク、ズワイガニフレークが入って海鮮エキスの効いたグラタンです。常食はマカロニを使用し、刻み食は細いスパゲッティを使用しました。

●ひじきのサラダ

ひじきは、砂糖・醤油でよく煮て下味をつけ、きゅうり・キャベツ・人参を使用し、常食はハムを、刻み食はカニカマフレークを混ぜて、酢・サラダ油・塩・コショウで味付けしました。

●果物盛り合わせ

常食はデコボン、刻み食はオレンジ100%ジュースに大粒のみかん缶を入れて、ソフティアGで固めました。いちごは、県内産の「越後姫」を使用しました。越後姫は甘くて果肉もやわらかな苺でした。苺もハートの形にして盛り付けました。ソフト食・ミキサー食は果肉をミキサーにかけてソフティアGで固めて作りました。