

3月誕生会メニュー(平成28年3月8日)担当:高橋

鮭といくらの親子丼 はんぺんのすまし汁 野菜の肉巻 わらびの酢の物 パンナコッタ



常食



刻み食



ソフト食



ミキサー食

【今月のポイント】

「雛祭りから春へ」をテーマに考えました。

●鮭といくらの親子丼

鮭といくらに合うように、酢飯はやわらかな味付けにしました。

●はんぺんの吸い物

はんぺんを紅白にし桜型で抜き、卵豆腐を添え春らしいお椀種にしました。

●野菜の肉巻

人参とほうれん草を肉で巻き、だし汁とざらめでコクを出し、あっさり味に仕上げました。

●わらびの酢の物

柔らかく茹でたわらびと人参にだし汁で割ったすし酢で味付けをし、アクセントに白すりごまを使用しました。

●パンナコッタ

白と黄色の二層のパンナコッタの上に、男性の方には苺の先に黒のクリームをつけてお内裏様に、女性の方には、いちごの先に金粉でお雛様に見立てました。(写真は女性用のものです)