

# 4月誕生会メニュー(平成28年4月12日)担当:阿部

ちりめん山椒の梅ご飯 手作りがんものあおさ汁 鯛の煮つけ 桜の茶碗蒸し 春のフルーツ盛り合わせ



常食



刻み食



ソフト食



ミキサー食

## 【今月のポイント】

つくしが顔を出し、今年も新しい春がやってきました。そんな季節を食事で感じ取ってもらえるような献立をかんがえました。

### ●ちりめん山椒の梅ご飯

山椒を効かせたちりめんじゃこと、カリカリ梅が絶妙にマッチした爽やかな味わいです。  
ご飯は、梅のペーストを入れて炊きました。

### ●桜の茶碗蒸し

桜の花びらを浮かべ、桜の塩漬けのペーストを上のにせ香りも楽しめるようにしました。

### ●手作りがんものあおさ汁

がんもどきには、人参、ひじき、生椎茸、大葉を入れました。  
がんもどきがお汁を吸って、フワフワ・ジュワーの食感の磯の香るあおさのお汁です。

### ●春のフルーツ盛り合わせ

苺、キウイフルーツ、みかん缶を使いました。  
旬の果物はおいしくて栄養満点！

### ●鯛の煮つけ

春が旬の鯛を利用者様が親しみのある煮つけとしてお出しました。  
針生姜と一緒にさっぱりとした1品です。