

# 5月誕生会メニュー(平成28年5月10日)担当:水澤

姫筍ご飯 すまし汁 カラスカレイの照り焼き 大根もちの菊花あん 紫陽花



常食



刻み食



ソフト食



ミキサー食

## 【今月のポイント】

料理の基本である見た目にこだわり旬の食材を取り入れ、味と香りを楽しんでもらえる献立にしました。

### ●姫筍ご飯

一般的な筍と違い細長い形の「姫筍」をふんだんに使い、炊き込みました。

添えには木の芽を使い、香りを演出しました。

### ●カラスカレイの照り焼き

照りを良くする為、焼いている途中に2度タレを塗り、味を染み込みやすくして仕上げました。

### ●すまし汁

若布入り卵豆腐を碗種にして、その上に白髪ねぎと刻み柚子をのせ、蓋を開けた時の香りを楽しんでもらえる様にしました。

### ●大根もちの菊花あん

大根おろしと白玉粉を使い、団子状にしたものを茹で、添えに人参とわさびを飾りました。菊入りのあんでさっぱりと仕上げました。

### ●紫陽花

白あんこの周りに水色と紫色の角切りにしたゼリーをまとわせ、紫陽花に見立てた和菓子を1つ1つ手作りしました。