

6月誕生会メニュー(平成28年6月14日)担当:樋口

菜飯ご飯 かき玉スープ エビフライ～和風タルタルソース マカロニサラダ 夏のゼリー



常食



刻み食



ソフト食



ミキサー食

【今月のポイント】

定番のエビフライに和風タルタルソースとして大葉を入れて、夏らしさを出しました。

旬のアスパラとズッキーニを使用しました。

●菜飯ご飯

夏にさっぱりと野沢菜漬とごまを入れたご飯になっています。

粥とミキサー食の方は、菜飯粉を使用しました。

●エビフライ～和風タルタルソース

常食の方は、普段よりもひとまわり大きいサイズ3Lのえびを使用した、大き目の海老フライです。

刻みの方は、甘海老を芯にし、周りをえびのすり身を使い整形したものになっています。

ソフト食の形にも、パン粉を炒ったものを上にのせています。

●かき玉スープ

しいたけと卵のふわふわスープになっています。

●マカロニサラダ

旬のアスパラをアクセントに上にトッピングしたマカロニサラダです。

刻み食は、茹でたマカロニをさらに圧力で煮て、軟らかくして食べやすくしました。

●夏のゼリー

涼しげに大葉を器にしき、レモンサイダーの中に甘夏みかんの缶詰を1切れ入れて固めた、さっぱりとしたデザートになっています。