

# 8月誕生会メニュー(平成28年8月9日)担当:五十嵐

タコライス ズッキーニの冷製スープ 夏野菜のゼリー寄せ 桃とカルピスのムース



常食



刻み食



ソフト食



ミキサー食

## 【今月のポイント】

見た目も食材も夏満載にしてみました。

### ●タコライス

沖縄の郷土料理で夏によく食べられる…という事で利用者様にも沖縄に旅行にいた気分になれたらと思い、タコライスを出してみました。

### ●夏野菜のゼリー寄せ

ダシを効かせたゼリーに、夏野菜を加えて夏にも食べやすい様に作りました。

ソフト食・ミキサー食は、見た目も可愛らしくるようにゼリー状にした野菜を1つ1つ型で抜いて作りました。

### ●ズッキーニの冷製スープ

ズッキーニと玉ねぎを炒めてから、ペースト状にしてスープを作りました。クセもなく、飲みやすくなっています。

### ●桃とカルピスのムース

色が変わるので、普段はなかなか出す事ができない桃を使ってみました。

カルピスムースの上にさっぱりとしたレモンゼリーをのせています。

※

タコライスを利用者は、タコが入っていると思われる方が多くいた為に、1人1人丁寧に説明して回りました。

珍しいけどとっても美味しいと、かなり高い評価が得られました。