

# 9月誕生会メニュー(平成28年9月13日)担当:阿部

秋野菜の五目炊き込みご飯 きのこの生姜スープ 鮭のホイル焼き～柚子胡椒マヨダレ～ おぼろ豆腐ネバネバ野菜かけ  
手作りプリン～モンブラン風～



常食



刻み食



ソフト食



ミキサー食

## 【今月のポイント】

夏も終わりに近づき、季節はもう秋です。今月の誕生会は、秋の食材をふんだんに使ったメニューを考えました。

### ●秋野菜の五目炊き込みご飯

鶏肉、さつま芋、人参、しめじ、油揚げの五目にコンソメを効かせた、ちょっぴり洋風な味付けで炊き込みました。

### ●きのこの生姜スープ

たっぷりの生姜ときこの入ったあっさり中華スープです。

### ●鮭のホイル焼き～柚子胡椒マヨダレ～

今が旬の秋鮭を野菜と一緒にアルミホイルで包み、柚子コショウ、マヨネーズ、薄口醤油で作ったタレをかけました。

利用者の目の前で、アルミホイルを開けて提供しましたが、柚子コショウのいい香りが食堂中に広がりました。

### ●おぼろ豆腐ネバネバ野菜かけ

オクラとモロヘイヤという2大ネバネバ野菜と白出しと合わせておぼろ豆腐にかけました。

### ●手作りプリン～モンブラン風～

ブランデーの効いたビターな手作りプリンと濃厚で甘いマロンクリームが相性抜群です。