

10月誕生会メニュー(平成29年10月10日)担当:河田

栗ごはん きのこ汁 秋鮭の塩焼き 菊の白和え 柿プリン



常食



刻み食



ソフト食



ミキサー食

【今月のポイント】

収穫の秋。今月は秋にとれる食材をそれぞれにとりいれてメニューを考えました。

●栗ご飯

秋には1度は食べたい栗ごはんです。
お粥にはマロンペーストを混ぜています。

●きのこ汁

山の幸 きのこを汁物にしました。
五種類のきのこ(平茸しめじ・しめじ・舞茸・なめこ・エリンギ)
と里芋・長葱・油揚げの入ったごま油の風味の効いたお汁
です。

●秋鮭の塩焼き

海の幸 銀鮭の塩焼きです。ほどよい塩加減に
しました。
添えには大根と人参のなますです。

●菊の白和え

食用菊を白和えにしました。
人参・絹さや・竹輪も彩りよく入れています。

●柿プリン

秋の果物 柿をミキサー食の方から常食の方まで
同じ形態のものを食べて頂きたく、プリン仕立てに
しました。