

11月誕生会メニュー(平成29年11月14日)担当:水澤

ふわふわあんかけチャーハン 豚もやしスープ きゅうりとツナの中華和え お芋のショコラ



常食



刻み食



ソフト食

【今月のポイント】

普段あまりお出ししていない中華料理で秋を感じてもらえる様に献立を考えました。
おいしい食材が多い「秋」を満足してもらえたらと思います。

●ふわふわあんかけチャーハン

ホタテ・カニ等のダシを使い、卵の卵白を泡立てて作る「メレンゲ」をあんの中に混ぜ、ふわふわした食感を演出しました。

●きゅうりとツナの中華和え

さっぱりとした味の中に、コチュジャンの甘辛さが残る様に味付けしました。ごま油の香りも一緒にお楽しみ頂ける1品です。

●豚もやしスープ

豚肉ともやしをメインに、味噌・鶏ガラスープで味を整え、コクを出すためにかつお節を粉末にしたものを加えています。
ラー油のピリッとした辛さもクセになる1品です。

●お芋のショコラ

今が旬のさつま芋を使い、ホワイトチョコレートとバターを混ぜ込み、しぼり袋で形を整えた野菜スイーツです。