

12月誕生会メニュー(平成29年12月12日)担当:神林

海老ピラフ ホタテのチャウダー チキンの塩麴焼き ル・レクチェ



常食



刻み食



ソフト食



ミキサー食

【今月のポイント】 ”クリスマス”です

●海老ピラフ

バター風味が効いたライスにトッピングは、ムキエビとクリスマスカラーの緑、赤、黄色のピーマンとパプリカを使用しました。

●ホタテのチャウダー

体が温まる様に、根菜にローリエを加えて煮込み、牛乳と豆乳を加えてチャウダーにしました。星型人参を飾りました。

●チキンの塩麴焼き

クリスマスに欠かせないチキンを塩麴に漬けて焼きました。塩麴は、麴と塩、水を混ぜ、発酵・熟成させた調味料です。肉に漬けると食品中のデンプンやタンパク質が、糖やアミノ酸に加水分解され、うま味が増し、軟らかく仕上がります。添えもキャベツに紫キャベツを加えて、彩り良くしました。

●ル・レクチェ

フランスから新潟県に導入された西洋梨です。気品漂うエレガントなシルエットから、”西洋梨の貴婦人”とも呼ばれています。今が旬なので、豊かな芳香とまろやかな食感をお楽しみください。